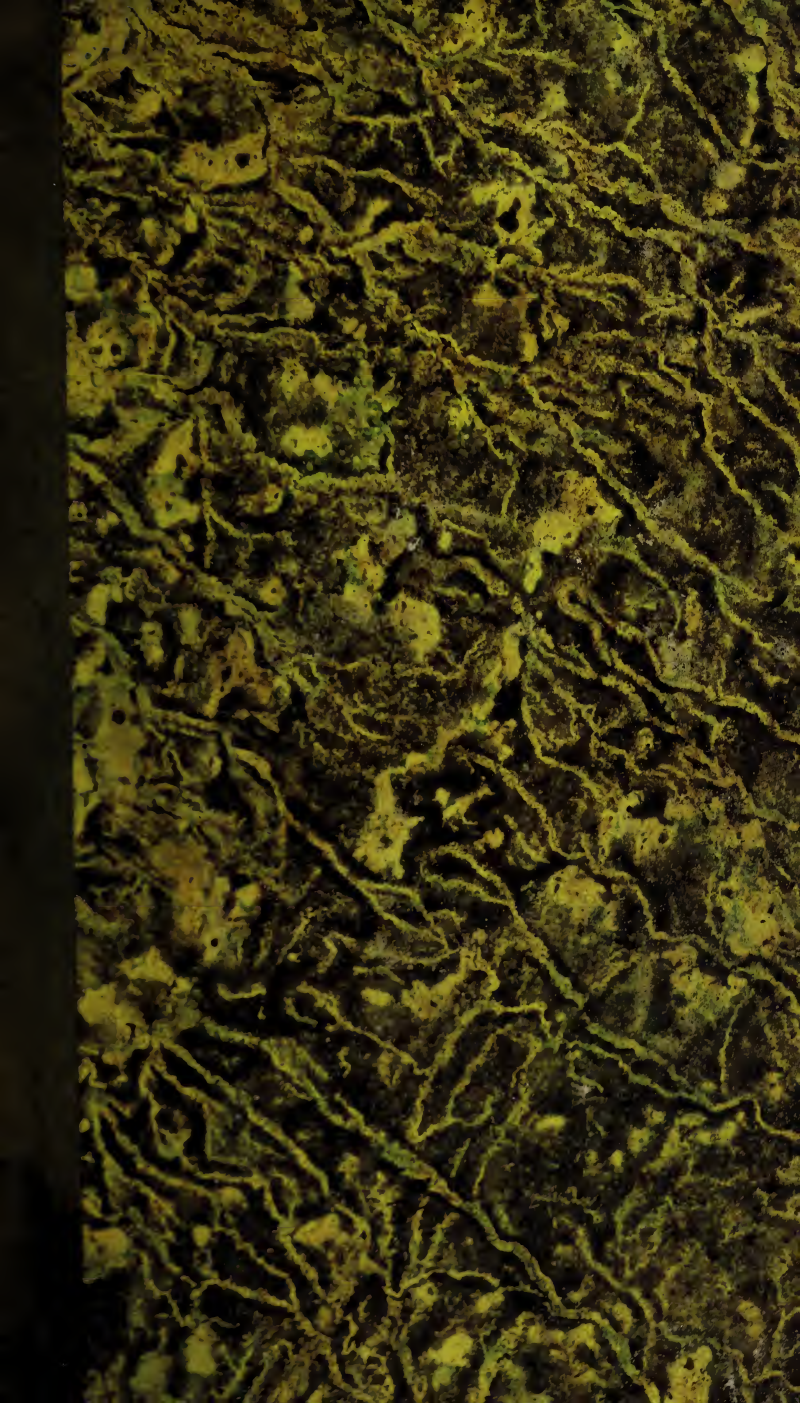
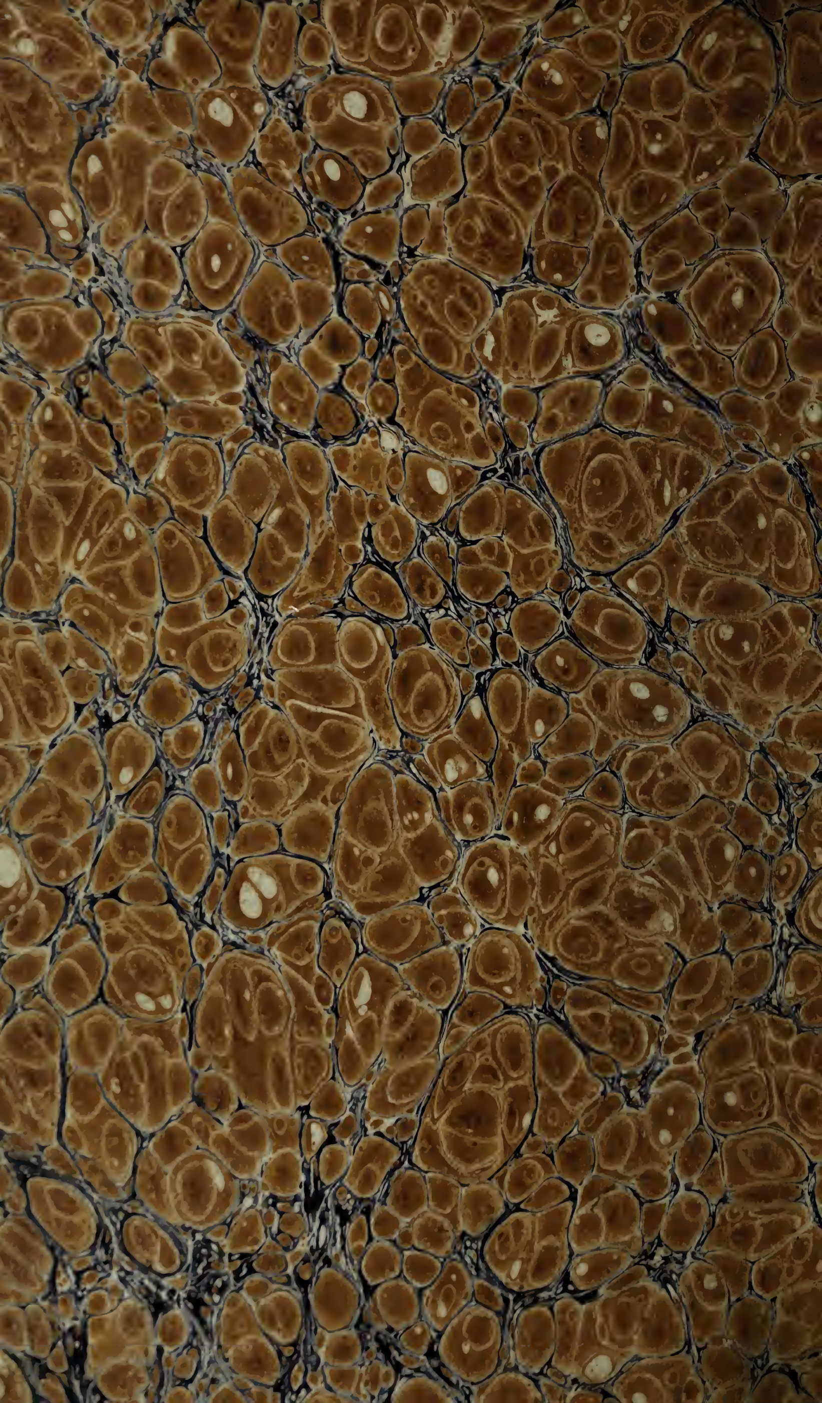
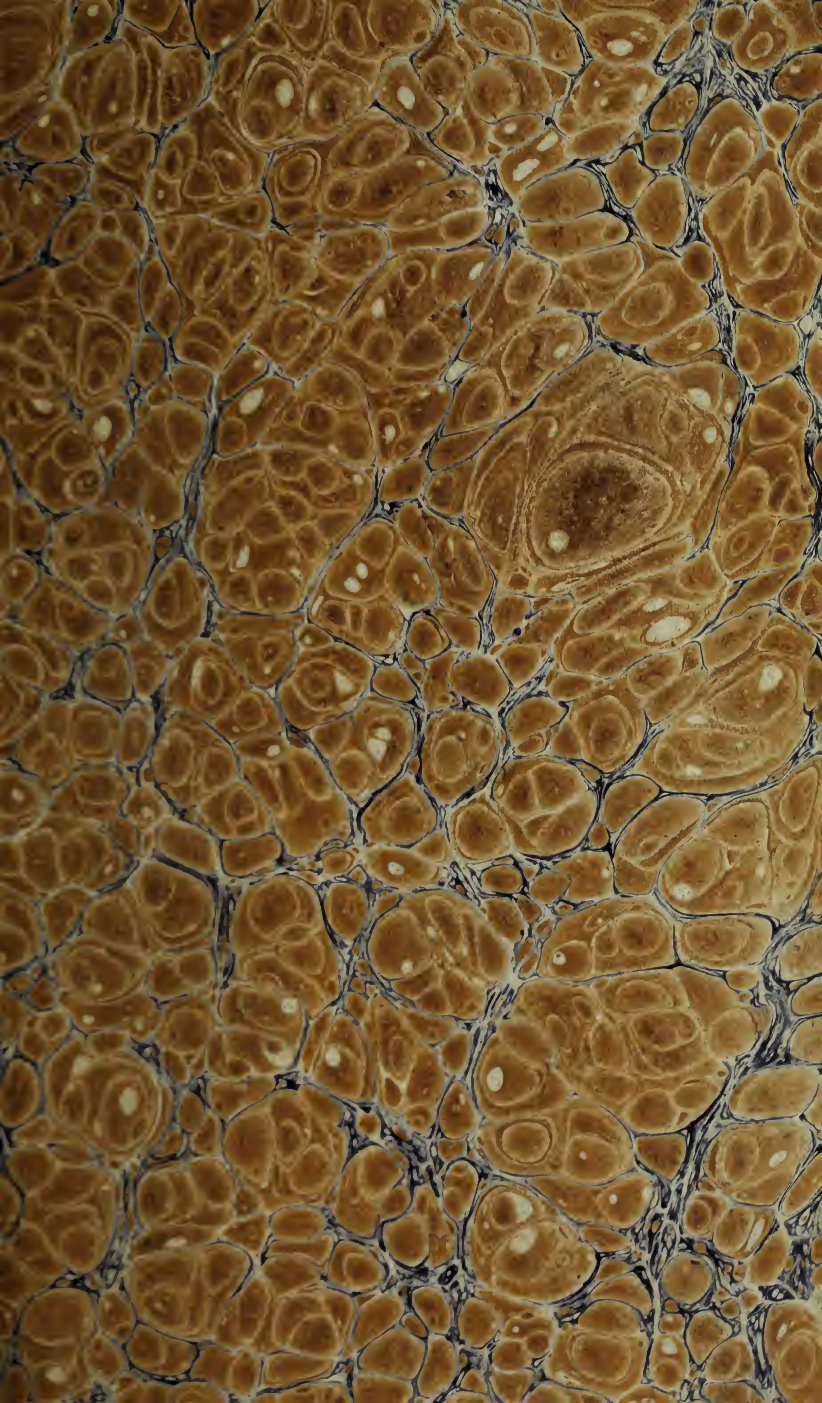








ANNUAIRE DU CULTIVATEUR,

POUR

LA TROISIÈME ANNÉE

DE

LA RÉPUBLIQUE,

Préſenté le 30 Pluviôſe de l'an II.e

A LA CONVENTION NATIONALE,

Qui en a décrété l'impreſſion & l'envoi, pour ſervir aux Écoles de la République;

Par *G. Romme, Repréſentant du Peuple.*

Les citoyens qui ont concouru à ce travail, en communiquant les vérités utiles qu'ils doivent à leur expérience & à leurs méditations, ſont: *Cels*, *Vilmorin*, *Thouin*, *Parmentier*, *Dubois*, *Desfontaines*, *Lamark*, *Préaudaux*, *Lefevre*, *Boutier*, *Chabert*, *Flandrin*, *Gilbert*, *Daubenton*, *Richard* & *Molard*.

A DIJON,

Chez FRANTIN, Imprimeur du Département.

An III.e de la République.

AVERTISSEMENT.

Peu de jours après la préſentation de cet ouvrage à la Convention nationale, G. Romme *eſt parti pour une miſſion qui a duré ſept mois. Dans l'impreſſion qui a été faite pendant ſon abſence*, Prairial *a été omis en entier, & pluſieurs fautes graves ſe ſont gliſſées dans les autres mois. Le comité d'inſtruction publique, ſur le compte qui lui en a été rendu, a arrêté, le 6 Frimaire de l'an troiſième, la réimpreſſion de l'ouvrage dont pluſieurs articles ont été retouchés, quelques-uns refaits en entier : on y a ajouté une table des peſanteurs ſpécifiques, une explication de quelques mots peu uſités de l'*Annuaire, *& une table alphabétique.*

DÉCRET

DE LA CONVENTION NATIONALE,

Du 30 pluviôse, l'an II de la République une & indivisible.

Relatif à un Ouvrage intitulé: Annuaire du Cultivateur.

Un membre fait hommage à la Convention nationale d'un ouvrage intitulé : *Annuaire du Cultivateur*, que le comité d'instruction publique a jugé digne d'être placé parmi les livres élémentaires destinés aux écoles nationales. La Convention nationale accepte l'hommage, & sur la proposition du même membre, décrète :

Article premier.

L'Annuaire du Cultivateur sera imprimé à Paris, sous la surveillance du comité d'instruction publique, au nombre de deux mille exemplaires, pour être distribués aux représentans du peuple & aux corps administratifs de la République.

I I.

L'ouvrage sera réimprimé dans le chef-lieu

de chaque département, sous la surveillance de l'administration, pour être envoyé à chaque commune.

III.

Les noms des citoyens qui ont concouru à l'Annuaire du Cultivateur, seront imprimés dans le titre de l'ouvrage, comme un hommage dû au zèle, au dévouement qu'ils ont montrés en communiquant les vérités utiles qu'une longue expérience leur a fait acquérir.

Visé par l'inspecteur. Signé *S. E.* MONNEL.

Collationné à l'original, par nous secrétaires de la Convention. A Paris, le 24 ventôse, l'an second de la République une & indivisible. *Signé* BELLEGARDE & CHARLES COCHON, *secrétaires.*

INSTRUCTION

SUR

L'ANNUAIRE RÉPUBLICAIN.

Les Romains comptoient les années depuis la fondation de Rome ; les Tyriens depuis le recouvrement de leur liberté : les Européens comptent depuis l'établiſſement du chriſtianiſme ; les Français compteront déſormais depuis la fondation de la République, c'eſt-à-dire, de la liberté, de l'égalité, qui a eu lieu le lendemain de l'abolition de la royauté, le 22 ſeptembre 1792 (vieux ſtyle), jour où le ſoleil eſt arrivé à l'équinoxe d'automne, en entrant dans le ſigne de la Balance.

L'ère vulgaire eſt abolie.

L'année préſente eſt la 1795e. pour les peuples eſclaves, c'eſt la troiſième de la République Française. Depuis 1564, par ordre d'un roi fanatique & cruel, Charles IX, l'année commençoit au premier janvier, onze jours après le ſolſtice d'hiver; elle commencera à l'avenir à minuit, avec le jour de l'équinoxe vrai d'automne pour l'obſervatoire de Paris.

L'année étoit partagée en douze mois inégaux de 28, 30 & 31 jours; elle eſt maintenant compoſée de douze mois de 30 jours chacun, ſuivis de cinq jours qui la complètent. La ſemaine ne diviſoit exactement ni le mois ni l'année, ni les lunaiſons, on

compte aujourd'hui par décade composée de dix jours, qui divise le mois en trois parties égales.

Le jour étoit divisé en 24 heures, comptées de 12 en 12; l'heure en 60 minutes; la minute en 60 secondes : cette division rendoit les calculs difficiles.

Le jour sera désormais divisé en 10 heures, chaque heure en dixièmes, chaque dixième en centièmes.

Ainsi l'année sera composée de 12 mois 5 jours,

Ou de 36 décades & demie.

Ou 365 jours.

Ou 3650 heures.

Ou 36500 dixièmes d'heure.

Ou 365000 centièmes d'heure.

Tous les quatre ans on ajoutoit un jour au mois de février; l'année étoit de 366 jours : telles ont été les années 1784, 1788, 1792, qui étoient bissextiles, & cependant l'année civile ne s'accordoit pas avec les mouvemens célestes.

Tous les quatre ans on ajoutera un jour à la fin de l'année, à commencer de la troisième de la République, autant que cela sera nécessaire pour que l'année républicaine s'accorde avec les mouvemens célestes.

Les noms des jours de la semaine étoient pris des noms des corps célestes, dans un ordre que l'ignorance & la superstition des astrologues avoient imaginé; les noms des jours de la décade sont pris de l'ordre même qu'ils occupent.

Ainſi le premier jour eſt appellé. . . *Primedi.*
Le deuxième . . . . *Duodi.*
Le troiſième . . . . *Tridi.*
Le quatrième . . . . *Quartidi.*
Le cinquième . . . . *Quintidi.*
Le ſixième . . . . *Sextidi.*
Le ſeptième . . . . *Septidi.*
Le huitième . . . . *Octidi.*
Le neuvième . . . . *Nonidi.*
Le dixième . . . . *Décadi.*

Les noms des mois étoient pris des noms des divinités, des cérémonies religieuſes des Romains ou de leurs tyrans; une partie des mois, comme ſeptembre, octobre, &c. étoient comptés de mars, quoique depuis plus de 2000 ans mars ne fût plus le premier mois de l'année; les noms des mois républicains indiquent les quatre ſaiſons, ainſi que les productions ou les phénomènes les plus propres à chacun. Les cinq derniers jours de l'année ſont dits *Sanculotides*; quatre années formeront une période appellée *Franciade*. L'année qui tous les quatre ans aura 366 jours, ſera appellée *Sextile*, elle aura ſix ſanculotides, & terminera chaque Franciade; le jour ajouté ſera conſacré à célébrer la révolution Française, qui, après quatre ans d'efforts & de combats contre la tyrannie, a conduit le peuple Français au règne de l'égalité.

La manière la plus courte, la plus ſimple d'écrire une date, eſt celle-ci : 3 nivôſe, 14 germinal, 27 fructidor, l'an 3.e de la République, ou le 1.er, 2, 3 des ſanculotides.

L'annuaire qui ſuit cette inſtruction, préſente le

lever, le coucher du ſoleil & de la lune pour le 1er. de chaque décade, ou le 1.er, le 11 & le 21 de chaque mois, exprimé en heures, dixièmes & centièmes d'heure, ſuivant la nouvelle diviſion. Chaque lunaiſon eſt d'environ 29 jours & demi, c'eſt-à-dire, un demi-jour de moins que le mois républicain; on peut avoir aiſément le jour de la lune, quand on le connoît pour le premier de l'an.

Au commencement de la troiſième année, la lune avoit 27 jours; à ce nombre ajoutez autant de demi-jours qu'il s'eſt écoulé de mois, & enſuite le quantième du mois; de cette ſomme retranchez 29 jours & demi, & vous aurez le jour de la lune.

Veut-on le connoître pour le 13 germinal? Il s'eſt écoulé ſix mois: j'ajoute donc 3 & 13, quantième du mois, à 27, âge de la lune au premier de l'an, ce qui fait 43; je retranche 29 & demi; reſte 13 & demi, c'eſt le jour de la lune.

Chaque heure de la nouvelle diviſion vaut 2 heures 24 minutes de l'ancienne, ou près de deux heures & demie.

Chaque dixième de la nouvelle heure vaut 14 minutes 24 ſecondes anciennes, ou près d'un quart-d'heure.

Deux dixièmes valent une demi-heure ancienne, moins une minute & 12 ſecondes.

Quatre dixièmes valent 57 minutes 36 ſecondes, ou une heure ancienne, moins 2 minutes 24 ſecondes.

Douze dixièmes & demi font juſte trois heures anciennes.

Vingt-cinq dixièmes font juſte ſix heures anciennes.

Cinquante dixièmes, ou cinq heures nouvelles valent douze heures anciennes.

Nota. Les petites majuſcules H. D. C. placées preſque au haut des deux dernières colonnes de chaque mois, ſignifient *heures*, *dixièmes*, *centièmes.*

N. B. Quand la ſomme des heures, au coucher de la lune, eſt inférieure à celle qui ſe trouve à ſon lever, c'eſt une preuve que la lune ſe couche le jour ſuivant de ſon lever.

Par exemple; le 21 vendémiaire, elle ſe lève à 8 h. 4 d. 2 c., & elle ſe couche, le 22, à 4 h. 3 d. 8 c.

Automne. VENDÉMIAIRE. I.er MOIS.

Le 1.er répond au 22 Septembre (vieux ſtyle.)

Jours du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Raiſin.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Safran.	Du ſoleil.	2. 4. 7.	7. 5. 3.
3.	T idi.	Châtaigne.	De la lune.	1. 6. 2.	2. 3. 8.
4.	Quartidi	Colchique.			
5.	*Quintidi.*	CHEVAL.			
6.	Sextidi.	Balſamine.			
7.	Septidi.	Carote.			
8.	Octidi.	Amaranthe.			
9.	Nonidi.	Panais.			
10.	DECADI	CUVE.			
11.	Primedi.	Pomme de terre.	Au 11.		
12.	Duodi.	Immortelle.	Du ſoleil.	2. 5. 9.	7. 4. 0.
13.	Tridi.	Potiron.	De la lune.	5. 8. 5.	9. 5. 8.
14.	Quartidi	Réſéda.			
15.	*Quintidi.*	ANE.			
16.	Sextidi.	Belle-de-nuit.			
17.	Septidi.	Citrouille.			
18.	Octidi.	Saraſin.			
19.	Nonidi.	Tourneſol.			
20.	DECADI	PRESSOIR.			
21.	Primedi.	Chanvre.	Au 21.		
22.	Duodi.	Pêche.	Du ſoleil.	2. 7. 2.	7. 2. 8.
23.	Tridi.	Navet.	De la lune.	8. 4. 2.	4. 3. 8.
24.	Quartidi	Amarillis.			
25.	*Quintidi.*	BŒUF.	Équinoxe d'automne,		
26.	Sextidi.	Aubergine.	le 1.er à........		8. 7. 6.
27.	Septidi.	Piment.	N. L. le 3 à.....		2. 1. 0.
28.	Octidi.	Tomate.	P. Q. le 11 à.....		2. 7. 9.
29.	Nonidi.	Orge.	P. L. le 18 à.....		0. 2. 6.
30.	DECADI	TONNEAU.	D. Q. le 24 à.....		7. 9. 8.

AUTOMNE. BRUMAIRE. II.e MOIS.

Le 1.er répond au 22 Octobre (vieux style.)

JOURS du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Pomme.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Céleri.	Du soleil.	2. 8. 4.	7. 1. 6.
3.	Tridi.	Poire.	De la lune.	2. 0. 8.	7. 1. 0.
4.	Quartidi	Betterave.			
5.	*Quintidi.*	OIE.			
6.	Sextidi.	Héliotrope.			
7.	Septidi.	Figue.			
8.	Octidi.	Scorsonère.			
9.	Nonidi.	Alisier.			
10.	DECADI	CHARRUE.			
11.	Primedi.	Salsifis.	Au 11.		
12.	Duodi.	Macre.	Du soleil.	2. 9. 5.	7. 0. 4.
13.	Tridi.	Topinambour.	De la lune.	5. 9. 6.	0. 0. 0.
14.	Quartidi	Endive.			
15.	*Quintidi.*	DINDON.			
16.	Sextidi.	Chervi.			
17.	Septidi.	Cresson.			
18.	Octidi.	Dentelaire.			
19.	Nonidi.	Grenade.			
20.	DECADI	HERSE.			
21.	Primedi.	Bacchante.	Au 21.		
22.	Duodi.	Azerole.	Du soleil.	3. 0. 6.	6. 8. 7.
23.	Tridi.	Garence.	De la lune.	8. 5. 8.	4. 7. 8.
24.	Quartidi	Orange.			
25.	*Quintidi.*	FAISAN.	N. L. le 2 à.....		9. 4. 9.
26.	Sextidi.	Pistache.	P. Q. le 10 à.....		7. 8. 9.
27.	Septidi.	Macjon.	P. L. le 18 à.....		4. 1. 9.
28.	Octidi.	Coing.	D. Q. le 24 à....		4. 8. 4.
29.	Nonidi.	Cormier.			
30.	DECADI	ROULEAU.			

Automne. FRIMAIRE. III.e MOIS.

Le 1.er répond au 21 Novembre (vieux ſtyle.)

Jours du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Raiponſe.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Turneps.	Du ſoleil.	3. 1. 6.	6. 8. 4.
3.	Tridi.	Chicorée.	De la lune.	2. 4. 7.	6. 8. 0.
4.	Quartidi	Nèſle.			
5.	*Quintidi.*	COCHON.			
6.	Sextidi.	Mâche.			
7.	Septidi.	Choufleur.			
8.	Octidi.	Miel.			
9.	Nonidi.	Genièvre.			
10.	DECADI	PIOCHE.			
11.	Primedi.	Cire	Au 11.		
12.	Duodi.	Raifort.	Du ſoleil.	3. 2. 3.	6. 7. 6.
13.	Tridi.	Cèdre.	De la lune.	5. 7. 4.	0. 1. 5.
14.	Quartidi	Sapin.			
15.	*Quintidi.*	CHEVREUIL.			
16.	Sextidi.	Ajonc.			
17.	Septidi.	Ciprès.			
18.	Octidi.	Lierre.			
19.	Nonidi.	Sabine.			
20.	DECADI	HOYAU.			
21.	Primedi.	Érable-ſucre.	Au 21.		
22.	Duodi.	Bruyère.	Du ſoleil.	3. 2. 8.	6. 7. 2.
23.	Tridi.	Roſeau.	De la lune.	8. 8. 7.	4. 7. 3.
24.	Quartidi	Oſeille.			
25.	*Quintidi.*	GRILLON.	N. L. le 2 à.....		6. 8. 6.
26.	Sextidi.	Pignon.	P. Q. le 10 à.....		2. 1. 4.
27.	Septidi.	Liege.	P. L. le 16 à.....		8. 7. 0.
28.	Octidi.	Trufle.	D. Q. le 24 à.....		3. 1. 1.
29.	Nonidi.	Olive.			
30.	DECADI	PELLE.			

Hiver. NIVÔSE. IV.e MOIS.

Le 1.er répond au 21 Décembre (vieux style.)

Jours du mois.	Noms des jours.	Productions naturelles et instrumens ruraux.		Lever.	Coucher
1.	Primedi.	Tourbe.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Houille.	Du soleil.	3. 3. 0.	6. 7. 0.
3.	Tridi.	Bitume.	De la lune.	2. 7. 8.	6. 5. 7.
4.	Quartidi	Soufre.			
5.	*Quintidi.*	CHIEN.			
6.	Sextidi.	Lave.			
7.	Septidi.	Terre végétale.			
8.	Octidi.	Fumier.			
9.	Nonidi.	Salpêtre.			
10.	DECADI	FLÉAU.			
11.	Primedi.	Granit.	Au 11.		
12.	Duodi.	Argile.	Du soleil.	3. 2. 8.	6. 7. 2.
13.	Tridi.	Ardoise.	De la lune.	5. 4. 4.	0. 7. 2.
14.	Quartidi	Grès.			
15.	*Quintidi.*	LAPIN.			
16.	Sextidi.	Silex.			
17.	Septidi.	Marne.			
18.	Octidi.	Pierre-à-chaux.			
19.	Nonidi.	Marbre.			
20.	DECADI	VAN.			
21.	Primedi.	Pierre-à-plâtre.	Au 21.		
22.	Duodi.	Sel.	Du soleil.	3. 2. 4.	6. 7. 7.
23.	Tridi.	Fer.	De la lune.	9. 1. 6.	4. 3. 8.
24.	Quartidi	Cuivre.			
25.	*Quintidi.*	CHAT.	N. L. le 2 à.....		3. 8. 4.
26.	Sextidi.	Étain.	P. Q. le 9 à.....		5. 6. 5.
27.	Septidi.	Plomb.	P. L. le 16 à.....		4. 0. 4.
28.	Octidi.	Zinc.	D. Q. le 24 à.....		2. 0. 8.
29.	Nonidi.	Mercure.	Solstice d'hiver le 1.er		
30.	DECADI	CRIBLE.	à..............		5. 6. 4.

Hiver. PLUVIÔSE. V.e MOIS.

Le 1.er répond au 20 Janvier (vieux ſtyle.)

Jours du mois.	Noms des jours.	Productions naturelles et instrumens ruraux.		Lever.	Coucher
1.	Primedi.	Lauréole.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Mouſſe.	Du ſoleil.	3. 1. 7.	6. 8. 5.
3.	Tridi.	Fragon.	De la lune.	2. 9. 3.	6. 6. 7.
4.	Quartidi	Perce-neige.			
5.	*Quintidi.*	Taureau.			
6.	Sextidi.	Laurier-thim.			
7.	Septidi.	Amadouvier.			
8.	Octidi.	Mézéréum.			
9.	Nonidi.	Peuplier.			
10.	Decadi	COGNÉE.			
11.	Primedi.	Ellébore.	Au 11.		
12.	Duodi.	Brocoli.	Du ſoleil.	3. 0. 7.	6. 9. 4.
13.	Tridi.	Laurier.	De la lune.	5. 2. 6.	1. 2. 8.
14.	Quartidi	Avelinier.			
15.	*Quintidi.*	Vache.			
16.	Sextidi.	Buis.			
17.	Septidi.	Lichen.			
18.	Octidi.	If.			
19.	Nonidi.	Pulmonaire.			
20.	Decadi	SERPETTE.			
21.	Primedi.	Thlaſpi.	Au 21.		
22.	Duodi.	Thymelé.	Du ſoleil.	2. 9. 6.	7. 0. 5.
23.	Tridi.	Chiendent.	De la lune.	9. 4. 8.	3. 9. 9.
24.	Quartidi	Trainaſſe.	N. L. le 2 à		0. 1. 2.
25.	*Quintidi.*	Lièvre.	P. Q. le 8 à		8. 8. 3.
26.	Sextidi.	Guède.	P. L. le 16 à		0. 2. 8.
27.	Septidi.	Noiſetier.	D. Q. le 24 à		0. 9. 5.
28.	Octidi.	Ciclamen.	Éclipſe de ſoleil inviſible à Paris le 2.		
29.	Nonidi.	Chélidoine.	Éclipſe de lune viſible à Paris. Commence le 15 à 9 h. 6 d. 3 c.		
30.	Decadi	TRAINEAU.	Finit le 16 à 0 h. 8 d. 1 c.		

Hiver. VENTÔSE. VI.e mois.

Le 1.er répond au 19 Février (vieux ſtyle).

Jours du mois.	Noms des jours.	Productions naturelles et instrumens ruraux.	☽	Lever.	Coucher
1.	Primedi.	Tuſſilage.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Cornouiller.	Du ſoleil.	2. 8. 4.	7. 1. 6.
3.	Tridi.	Violier.	De la lune.	2. 9. 0.	7. 1. 6.
4.	Quartidi	Troêne.			
5.	*Quintidi.*	Bouc.			
6.	Sextidi.	Aſaret.			
7.	Septidi.	Alaterne.			
8.	Octidi.	Violette.			
9.	Nonidi.	Marſaut.			
10.	Decadi	BECHE.			
11.	Primedi.	Narciſſe.	Au 11.		
12.	Duodi.	Orme.	Du ſoleil.	2. 7. 2.	7. 2. 8.
13.	Tridi.	Fumeterre.	De la lune.	5. 4. 8.	1. 6. 9.
14.	Quartidi	Vélar.			
15.	*Quintidi.*	Chevre.			
16.	Sextidi.	Épinard.			
17.	Septidi.	Doronic.			
18.	Octidi.	Mouron.			
19.	Nonidi.	Cerfeuil.			
20.	Decadi	CORDEAU.			
21.	Primedi.	Mandragore.	Au 21.		
22.	Duodi.	Perſil.	Du ſoleil.	2. 6. 0.	7. 4. 1.
23.	Tridi.	Cochléaria.	De la lune.	9. 8. 8.	3. 7. 2.
24.	Quartidi	Pâquerette.	N. L. le	1 à.....	5. 5. 1.
25.	*Quintidi.*	Thon.	P. Q. le	8 à.....	2. 1. 7.
26.	Sextidi.	Piſſenlit.	P. L. le	15 à.....	7. 1. 9.
27.	Septidi.	Sylvie.	D. Q. le	23 à.....	8. 9. 4.
28.	Octidi.	Capillaire.	N. L. le	30 à.....	9. 9. 4.
29.	Nonidi.	Frêne.			
30.	Decadi	PLANTOIR.	Équinoxe de Printemps le 30 à 6 h. 2 d. 6 c.		

Printemps. GERMINAL. VII.[e] MOIS.

Le 1.er répond au 21 Mars (vieux ſtyle).

JOURS du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Primevère.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Platane.	Du ſoleil.	2. 4. 7.	7. 5. 3.
3.	Tridi.	Aſperge.	De la lune.	2. 7. 3.	7. 8. 3.
4.	Quartidi	Tulipe.			
5.	*Quintidi.*	POULE.			
6.	Sextidi.	Blette.			
7.	Septidi.	Bouleau.			
8.	Octidi.	Jonquille.			
9.	Nonidi.	Aulne.			
10.	DECADI	COUVOIR.			
11.	Primedi.	Pervenche.	Au 11.		
12.	Duodi.	Charme.	Du ſoleil.	2. 3. 5.	7. 6. 6.
13.	Tridi.	Morille.	De la lune.	5. 9. 9.	1. 7. 6.
14.	Quartidi	Hêtre.			
15.	*Quintidi.*	ABEILLE.			
16.	Sextidi.	Laitue.			
17.	Septidi.	Mélèze.			
18.	Octidi.	Ciguë.			
19.	Nonidi.	Radis.			
20.	DECADI	RUCHE.			
21.	Primedi.	Gaignier.	Au 21.		
22.	Duodi.	Romaine.	Du ſoleil.	2. 2. 2.	7. 7. 8.
23.	Tridi.	Marronier.	De la lune.	0. 0. 0.	3. 6. 3.
24.	Quartidi	Roquette.			
25.	*Quintidi.*	PIGEON.	P. Q. le	7 à.....	6. 0. 5.
26.	Sextidi.	Lilas.	P. L. le	15 à.....	4. 2. 8.
27.	Septidi.	Anémone.	D. Q. le	23 à.....	5. 5. 3.
28.	Octidi.	Penſée.	N. L. le	30 à.....	3. 5. 7.
29.	Nonidi.	Myrtile.			
30.	DECADI	GREFFOIR.			

PRINTEMPS. **FLORÉAL.** **VIII.e MOIS.**

Le 1.er répond au 20 Avril (vieux ſtyle).

JOURS du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Roſe.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Chêne.	Du ſoleil.	2. 1. 0.	7. 9. 0.
3.	Tridi.	Fougère.	De la lune.	2. 5. 6.	8. 5. 6.
4.	Quartidi	Aubépine.			
5.	*Quintidi.*	ROSSIGNOL.			
6.	Sextidi.	Ancolie.			
7.	Septidi.	Muguet.			
8.	Octidi.	Champignon.			
9.	Nonidi.	Hyacinthe.			
10.	DECADI	RATEAU.			
11.	Primedi.	Rhubarbe.	Au 11.		
12.	Duodi.	Sainfoin.	Du ſoleil.	1. 9. 9.	8. 0. 2.
13.	Tridi.	Bâton-d'or.	De la lune.	6. 4. 7.	1. 5. 6.
14.	Quartidi	Chaméríſier.			
15.	*Quintidi.*	VER-A-SOIE.			
16.	Sextidi.	Conſoude.			
17.	Septidi.	Pimprenelle.			
18.	Octidi.	Corbeille-d'or.			
19.	Nonidi.	Arroche.			
20.	DECADI	SARCLOIR.			
21.	Primedi.	Staticé.	Au 21.		
22.	Duodi.	Fritillaire.	Du ſoleil.	1. 8. 8.	8. 1. 2.
23.	Tridi.	Bourrache.	De la lune.	0. 1. 8.	3. 8. 8.
24.	Quartidi	Valériane.			
25.	*Quintidi.*	CARPE.	P. Q. le 7 à.....		0. 7. 1.
26.	Sextidi.	Fuſain.	P. L. le 15 à.....		1. 1. 9.
27.	Septidi.	Civette.	D. Q. le 23 à.....		0. 4. 0.
28.	Octidi.	Bugloſe.	N. L. le 29 à.....		6. 6. 5.
29.	Nonidi.	Sénevé.			
30.	DECADI	HOULETTE.			

Printemps. PRAIRIAL. IX.e MOIS.

Le 1.er répond au 20 Mai (vieux ſtyle).

JOURS du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Luzerne.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Hémérocale.	Du ſoleil.	1. 7. 9.	8. 2. 2.
3.	Tridi.	Trèfle.	De la lune.	2. 5. 1.	9. 1. 3.
4.	Quartidi	Angélique.			
5.	*Quintidi.*	CANARD.			
6.	Sextidi.	Méliſſe.			
7.	Septidi.	Fromental.			
8.	Octidi.	Martagon.			
9.	Nonidi.	Serpolet.			
10.	DECADI	FAULX.			
11.	Primedi.	Fraiſe.	Au 11.		
12.	Duodi.	Bètoine.	Du ſoleil.	1. 7. 2.	8. 2. 8.
13.	Tridi.	Pois.	De la lune.	6. 8. 9.	1. 1. 5.
14.	Quartidi	Acacia.			
15.	*Quintidi.*	CAILLE.			
16.	Sextidi.	Œillet.			
17.	Septidi.	Sureau.			
18.	Octidi.	Pavot.			
19.	Nonidi.	Tilleul.			
20.	DECADI	FOURCHE.			
21.	Primedi.	Barbeau.	Au 21.		
22.	Duodi.	Camomille.	Du ſoleil.	1. 6. 7.	8. 3. 3.
23.	Tridi.	Chevre-feuille.	De la lune.	0. 1. 0.	4. 3. 7.
24.	Quartidi	Caille-lait.			
25.	*Quintidi.*	TANCHE.	P. Q. le 6 à.....		6. 1. 2.
26.	Sextidi.	Jaſmin.	P. L. le 14 à.....		7. 5. 7.
27.	Septidi.	Verveine.	D. Q. le 22 à.....		3. 7. 5.
28.	Octidi.	Thym.	N. L. le 28 à.....		9. 7. 0.
29.	Nonidi.	Pivoine.			
30.	DECADI	CHARIOT.			

ÉTÉ. MESSIDOR. X.e MOIS.

Le 1.er répond au 19 Juin (vieux ſtyle).

JOURS du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Seigle.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Avoine.	Du ſoleil.	1. 6. 5.	8. 3. 5.
3.	Tridi.	Oignon.	De la lune.	2. 7. 5.	9. 2. 8.
4.	Quartidi	Véronique.			
5.	*Quintidi.*	MULET.			
6.	Sextidi.	Romarin.			
7.	Septidi.	Concombre.			
8.	Octidi.	Échalotte.			
9.	Nonidi.	Abſinthe.			
10.	DECADI	FAUCILLE.			
11.	Primedi.	Coriande.	Au 11.		
12.	Duodi.	Artichaut.	Du ſoleil.	1. 6. 5.	8. 3. 5.
13.	Tridi.	Giroflée.	De la lune.	7. 2. 4.	0. 8. 9.
14.	Quartidi	Lavande.			
15.	*Quintidi.*	CHAMOIS.			
16.	Sextidi.	Tabac.			
17.	Septidi.	Groſeille.			
18.	Octidi.	Geſſe.			
19.	Nonidi.	Ceriſe.			
20.	DECADI	PARC.			
21.	Primedi.	Menthe.	Au 21.		
22.	Duodi.	Cumin.	Du ſoleil.	1. 6. 9.	8. 3. 1.
23.	Tridi.	Haricot.	De la lune.	0. 0. 0.	4. 9. 7.
24.	Quartidi	Orcanète.			
25.	*Quintidi.*	PINTADE.	P. Q. le 6 à.....		2. 2. 9.
26.	Sextidi.	Sauge.	P. L. le 14 à.....		3. 2. 8.
27.	Septidi.	Ail.	D. Q. le 21 à.....		6. 0. 2.
28.	Octidi.	Veſce.	N. L. le 28 à.....		3. 1. 9.
29.	Nonidi.	Blé.	Solſtice d'Été le 3 à.		7. 9. 9.
30.	DECADI	CHALÉMIE.	Éclipſe de ſoleil inviſible à Paris le 28.		

Été. THERMIDOR. XI.e MOIS.

Le 1.er répond au 19 Juillet (vieux ſtyle).

Jours du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER
1.	Primedi.	Épeautre.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Bouillon-blanc.	Du ſoleil.	1. 7. 5.	8. 2. 4.
3.	Tridi.	Melon.	De la lune.	3. 1. 7.	9. 0. 7.
4.	Quartidi	Ivraie.			
5.	*Quintidi.*	BÉLIER.			
6.	Sextidi.	Prêle.			
7.	Septidi.	Armoiſe.			
8.	Octidi.	Carthame.			
9.	Nonidi.	Mûre.			
10.	DECADI	ARROSOIR.			
11.	Primedi.	Panis.	Au 11.		
12.	Duodi.	Salicot.	Du ſoleil.	1. 8. 3.	8. 1. 6.
13.	Tridi.	Abricot.	De la lune.	7. 5. 2.	0. 8. 0.
14.	Quartidi	Baſilic.			
15.	*Quintidi.*	BREBIS.			
16.	Sextidi.	Guimauve.			
17.	Septidi.	Lin.			
18.	Octidi.	Amande.			
19.	Nonidi.	Gentiane.			
20.	DECADI	ÉCLUSE.			
21.	Primedi.	Carline.	Au 21.		
22.	Duodi.	Caprier.	Du ſoleil.	1. 9. 3.	8. 0. 6.
23.	Tridi.	Lentille.	De la lune.	9. 8. 3.	5. 6. 5.
24.	Quartidi	Aunée.			
25.	*Quintidi.*	LOUTRE.	P. Q. le 5 à.....		9. 1. 2.
26.	Sextidi.	Myrthe.	P. L. le 13 à.....		3. 3. 5.
27.	Septidi.	Colſa.	D. Q. le 20 à.....		7. 8. 9.
28.	Octidi.	Lupin.	N. L. le 27 à.....		7. 5. 1.
29.	Nonidi.	Coton.	Éclipſe de Lune viſible à Paris.		
30.	DECADI	MOULIN.	Commencera le 13 à 7 h. 9 d. 2 c. Finira à 8 h. 6 d. 0 c.		

Été. FRUCTIDOR. XII.e MOIS.

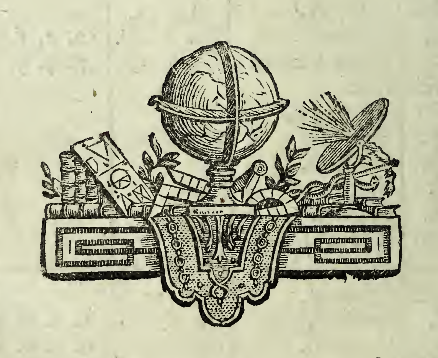
Le 1.er répond au 18 Août (vieux ſtyle).

Jours du mois.	NOMS des jours.	PRODUCTIONS naturelles ET INSTRUMENS ruraux.		LEVER.	COUCHER.
1.	Primedi.	Prune.	Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
2.	Duodi.	Millet.	Du ſoleil.	2. 0. 4.	7. 9. 5.
3.	Tridi.	Lycoperde.	De la lune.	3. 6. 2.	8. 7. 6.
4.	Quartidi	Eſcourgeon.			
5.	*Quintidi.*	SAUMON.			
6.	Sextidi.	Tubéreuſe.			
7.	Septidi.	Sucrion.			
8.	Octidi.	Apocyn.			
9.	Nonidi.	Régliſſe.			
10.	DECADI	ÉCHELLE.			
11.	Primedi.	Paſtèque.	Au 11.		
12.	Duodi.	Fenouil.	Du ſoleil.	2. 1. 6.	7. 8. 3.
13.	Tridi.	Épine vinette.	De la lune.	7. 5. 9.	8. 0. 8.
14.	Quartidi	Noix.			
15.	*Quintidi.*	TRUITE.			
16.	Sextidi.	Citron.			
17.	Septidi.	Cardière.			
18.	Octidi.	Nerprun.			
19.	Nonidi.	Tagette.			
20.	DECADI	HOTTE.			
21.	Primedi.	Églantier.	Au 21.		
22.	Duodi.	Noiſette.	Du ſoleil.	2. 2. 8.	7. 7. 2.
23.	Tridi.	Houblon.	De la lune.	9. 9. 9.	6. 2. 7.
24.	Quartidi	Sorgho.			
25.	*Quintidi.*	ÉCREVISSE.	P. Q. le 5 à.....		6. 4. 9.
26.	Sextidi.	Bigarade.	P. L. le 13 à.....		2. 8. 2.
27.	Septidi.	Verge-d'or.	D. Q. le 20 à.....		0. 0. 9.
28.	Octidi.	Maïs.	N. L. le 27 à.....		2. 9. 4.
29.	Nonidi.	Marron.			
30.	DECADI	PANIER.			

ÉTÉ. LES SANCULOTIDES. Derniers jours de l'année.

Le 1.er répond au 17 Septembre (vieux ſtyle).

JOURS	NOMS des jours.	FÊTES.		LEVER.	COUCHER
			Au 1.er	H. D. C.	H. D. C.
1.	Primedi.	*De la Vertu.*	Du ſoleil.	2. 4. 0.	7. 6. 0.
2.	Duodi.	*Du Génie.*	De la lune.	4. 1. 0.	8. 4. 7.
3.	Tridi.	*Du Travail.*			
4.	Quartidi	*De l'Opinion.*			
5.	*Quintidi.*	*Des Récompenſes*	P. Q. le 5. à.....	4. 0. 5.	
6.	Sextidi.	*Franciade.*			



VENDÉMIAIRE,

Mois des Vendanges.

RAISIN, fruit à grappe de la vigne; arbrisseau sarmenteux, originaire d'Asie, cultivé dans les climats chauds & tempérés. Il existe un grand nombre d'espèces & de variétés de raisins, qui diffèrent de forme, de grosseur, de couleur, de saveur, de précocité : les uns sont bons pour la table, d'autres pour la *cuve*. Le raisin se conserve frais, suspendu, séparé, dans un lieu sec, obscur, bien clos; peut se transporter au loin dans des vaisseaux de bois remplis de millet; sec, se conserve mieux; égrappé ou non, suivant sa maturité, mis dans une cuve, écrasé en venant de la vigne, son jus est le *moût*, *vin doux*, qui fermente, s'échauffe, bouillonne, se colore plus ou moins, devient du *vin*, se perfectionne dans le *tonneau*, se conserve en bouteille. Le vin tiré de la cuve, on pressure le *marc*, on fait un *second vin*; le *marc* arrosé d'eau donne la *piquette*. Le marc est un engrais pour les terres, fait des couches chaudes pour les jardins, offre aux animaux une nourriture qu'on conserve en la salant; il sert de chauffage; sa cendre est recherchée. Le *pepin* donne de l'huile, & son charbon est préféré en Perse pour la poudre à tirer. Le vin dépose au fond du tonneau une boue ou *lie* qui est employée dans la 1.

1. chapellerie, & sur les *parois* une matière saline, couleur de la lie, friable; c'est le *tartre*, qui, dissous dans l'eau, purifié, fait la crême de tartre; ou brûlé, donne la cendre gravelée. On retire du vin, de la lie, du marc, par la distillation, *l'eau-de-vie*, qui, rectifiée, donne l'esprit-de-vin plus ou moins ardent. Le vin, la lie, retravaillés sur la rafle du raisin, donnent le vinaigre qu'on rend plus fort par la gelée. Des lames de cuivre disposées par couches, avec des rafles de raisin, dans des pots placés dans des lieux humides, se changent en vert-de-gris pour le commerce. Du moût on fait du *vin cuit*; on y met différens fruits. Avec du raisin sec & de l'eau, on fait du vin. Le vin reçoit sa couleur dans la cuve, de la peau du raisin. Les raisins préférés pour la table, frais, secs ou confits, sont, le *précoce*, le *corinthe*, le *malvoisie*, l'*olivet*, le *chasselas* (précoce, doré, musqué, violet), le *ciotat*, le *cornichon*, le *muscat* (doré, noir, violet, d'Alexandrie). Le *bourdelas* donne le verjus pour assaisonnement, un sirop & des confitures. On préfère pour la cuve, le *meunier*, le *morillon*, le *bourguignon*, le *sanmoireau*, le *fromenteau*, le *gamet*, le *meslier*, le *noireau*, &c.

Les vins de France, très-variés, très-abondans, & fort recherchés de toute l'Europe, font une branche importante de commerce.

2. *SAFRAN D'AUTOMNE*, plante vivace; *bulbeuse*. Cultivé en grand dans plusieurs départemens; celui du ci-devant *Gâtinais* est très-estimé. Du milieu de la fleur, s'élève un

piſtil blanchâtre, diviſé à ſon extrémité en trois parties de couleur orangée, qui forment le *ſtigmate* ; il eſt ſeul odorant, ſeul recherché. On coupe la fleur encore peu ouverte ; ſa récolte eſt longue ; on en détache ſoigneuſement le ſtigmate, qui, ſéché à une chaleur douce, ſe conſerve enfermé dans un lieu ſec. Un arpent peut donner par an 15 livres de ſafran ſéché ; il ſert à la peinture, la teinture, colore, aſſaiſonne les alimens, les boiſſons, les liqueurs. On change le ſafran de terrain tous les quatre ou cinq ans, en meſſidor ; il eſt moins ſujet aux maladies dans les terres légères. 2.

CHATAIGNE, ſemence à coque épineuſe du châtaignier, grand arbre des pays montagneux, chauds, tempérés. On compte beaucoup de variétés. La châtaigne eſt une nourriture ſaine pour les hommes, les animaux ; fraîche, ſe mange rôtie, bouillie à l'eau, au lait. Pour l'avoir plus agréable, on ôte la première peau ; on la jette dans l'eau chaude pour enlever la ſeconde, en remuant à l'aide d'un bâton branchu ; on la fait cuire enſuite ſans eau dans un vaſe bien couvert ; ſéchée, elle ſe conſerve pluſieurs années ; pelée, réduite en farine, fait bouillie, gâteau, galette, tient lieu de pain. On peut en faire une boiſſon fermentée. La première peau peut, dans la teinture, remplacer la noix de galle pour les noirs. 3.

COLCHIQUE, *Tue-Chien*, plante vivace, *bulbeuſe*, des prairies, nuiſible aux hommes, 4.

4. aux animaux. Ses feuilles, ſon fruit ou capſule, paroiſſent enſemble dès l'hiver; elle eſt ſans feuille, lorſqu'elle fleurit en automne. Sa racine contient une *fécule* nutritive quand elle eſt bien lavée.

5. *CHEVAL*, quadrupède à ſabot entier, de plaine, originaire d'Aſie, ſauvage, domeſtique, perfectionné par l'éducation. C'eſt le plus bel animal, par l'éclat de ſa robe, l'élégance de ſes formes, la cadence, l'harmonie de ſes mouvemens : c'eſt le plus vîte, le plus fort des animaux de même maſſe, pour porter & tirer. Il eſt courageux, ardent, docile, ſobre, ſenſible aux bons traitemens, s'irrite des injuſtices, en conſerve le ſouvenir; dans ſa colère, frappe la terre du pied droit de devant; ſe bat des pieds de derrière. Ami de ſon ſemblable, il l'appelle par ſon henniſſement; ami de l'homme, il le ſert dans ſes travaux, ſes voyages, aux combats. Les chevaux fins ſont difficiles à élever. Le cheval varie beaucoup dans ſes couleurs; ſa hauteur eſt depuis deux pieds & demi juſqu'à ſix : ſon poil est ras ou friſé; quelquefois ſans poil : les eſpèces pures n'ont point de poils longs aux jambes. Les climats chauds produiſent les plus parfaits. Le cheval croît ordinairement juſqu'à cinq ans, eſt formé à neuf; vit au delà de trente-cinq ans; ſe nourrit d'herbes, de foin, de grains, de racines, eſt redoutable aux jeunes arbres, dont il mange l'écorce, les jeunes pouſſes; pâture plus près que le bœuf, mange moins que la *jument;* peut parcourir, dans une marche forcée, cinquante lieues

d'un midi à l'autre, & jusqu'à trente lieues de suite. Les allures qu'il préfère, sont le pas, le trop. La jument est plus basse du devant; elle porte onze mois; son lait très-séreux, fournit aux Tartares une boisson fermentée, dont ils retirent de l'eau-de-vie, appellée *kou-mouisch*. Les Orientaux mangent la chair du cheval : on retire une huile à brûler de toutes ses parties graisseuses : sa chair nourrit quelques animaux. Les arts emploient ses crins, sa peau : la corne de ses pieds peut faire de la *colle forte ;* elle entre dans la fabrication du bleu-de-prusse. 5.

BALSAMINE, plante annuelle, originaire de l'Inde, fleur simple ou double, blanche carnée, rose, rouge, violette ou panachée; sa capsule mûre lance, en se contractant, les graines qu'elle contient. 6.

CAROTTE, plante bisannuelle, sauvage, des lieux arides, perfectionnée par la culture; sa racine longue, cassante, sucrée, est jaune, rouge ou blanche; elle nourrit les hommes, les animaux, parfume les alimens; séchée, réduite en poudre, très-utile aux voyageurs : elle craint les grands froids, demande une terre douce, divisée, profonde; sa graine aromatique se sème avec avantage parmi les grains du printemps. On cultive une petite carotte jaune, pâle, hâtive, & une petite rouge plus hâtive. 7.

AMARANTHE, *Passe-velours*, plante annuelle, originaire de Chine, cultivée dans 8.

8. les jardins ; ses fleurs sont cramoisies, cerises ou jaunes.

9. *PANAIS*, plante bisannuelle, sauvage ; dans les pâturages, cultivée en grand, résiste au froid, sa feuille fait un bon fourrage. Sa racine longue, charnue, blanchâtre, savoureuse, très-nourrissante pour les hommes, les animaux, donne une fécule abondante; supplée en Irlande à l'orge pour la bière ; sa graine aromatique réussit bien dans les terres fraîches, & peut être semée parmi les chanvres.

10. *CUVE*, grand vase destiné à recevoir la vendange, de forme ronde, ovale ou carrée, de pierre, de ciment ou de bois ; celle-ci préférable ; rétrécie dans le haut, elle est plus solide, plus favorable à la fermentation. Le vin se fait mieux, lorsqu'on rassemble beaucoup de vendange dans une même cuve. Dans les années abondantes, la cuve sert de tonneau, en la couvrant d'un second fond.

11. *POMME DE TERRE*, plante vivace, originaire du Pérou ; en France, depuis la fin du seizième siècle : ses racines nombreuses, traçantes, sont chargées de tubercules ou pommes de terre. Plusieurs variétés recherchées, de grosseurs, de formes différentes, blanches, rouges, violettes ou jaunes. La plante porte un fruit rond, rempli de semences qu'on cueille en brumaire, lorsque le feuillage jaunit : on le conserve dans du sable, ou suspendu. On arrache ensuite la plante avec la charrue, une fourche, ou la main :

11.

on ſépare les petites pommes de terre pour la plantation, & les groſſes pour l'uſage; elles craignent le froid, l'humidité. On les conſerve dans des lieux fermés, ſecs, dans des creux bien couverts, faits ſur des lieux élevés, en terre ſèche, ou enfin exprimées par un preſſoir, miſes en pain & ſéchées. La pomme de terre eſt d'une grande reſſource pour les hommes, les animaux; le feuillage frais ſert de fourrage; on la mange cuite ſous la cendre ou à la vapeur de l'eau bouillante dans des vaſes couverts, ou même ſans eau, avec ou ſans aſſaiſonnement; cuite à grande eau, à découvert, perd de ſa qualité; blanchie dans l'eau ſalée, ſéchée, broyée, fait galettes pour les voyages d'outre-mer, & n'eſt point attaquée des inſectes; rapée crue, broyée dans l'eau, donne trois onces par livre d'une fécule blanche, fine, légère, agréable, cuite au bouillon, au lait. La groſſe blanche, à points rouges, en fournit plus. Les terres légères, élevées, donnent des pommes de terre tendres, farineuſes, ſèches; elles ſont graſſes, de mauvais goût dans les lieux humides. Au printemps, après avoir fumé, labouré, herſé, on plante les petites pommes de terre entières, ou les groſſes coupées par morceaux ſéchés à l'air. La plante grande, on ſarcle, on butte, on marcotte, deux ſetiers au plus par arpent, en produiſent cinquante à cent. Cette culture eſt utile dans les défrichemens, les terres vagues; elle ameublit la terre, détruit les herbes. On en ſème la graine pour multiplier les variétés; les plus hâtives ſe récoltent en meſſidor. La pomme de terre

11. gelée eſt encore bonne en la dégelant dans l'eau froide; on fait de bonne colle avec la fécule.

12. *IMMORTELLE :* trois eſpèces de plantes de ce nom, qui leur vient de la durée de leurs fleurs : la première, fleurs en tête aplatie, couleur blanche ou purpurine; la ſeconde, originaire de l'Inde, fleurs en tête arrondie, un peu conique, couleur violette ou blanche; toutes les deux annuelles; la troiſième, originaire d'Afrique, vivace, toujours verte, cotonneuſe, fleurs en tête ronde, jaunes.

13. *POTIRON*, plante annuelle, cultivée en grand, craint le froid; elle porte des fleurs femelles & des fleurs mâles ſéparées ſur le même pied. Si l'on coupe celles-ci trop tôt, on rend les premières ſtériles; ſon voiſinage peut faire perdre au melon & autres plantes ſemblables, leurs bonnes qualités; ſon fruit eſt le plus gros connu, de forme ronde, aplati de la tête à la queue; il ſert de nourriture aux hommes, aux animaux, aux poiſſons : cru & rapé ou cuit, pétri avec de la farine, il augmente la maſſe du pain & le jaunit : ſes ſemences donnent une huile très-douce, & entrent dans l'orgeat : on cultive une variété moins groſſe, hâtive.

14. *RÉSÉDAT ODORANT*, plante biſannuelle, originaire d'Egypte, odeur ſuave & fugace; il parfume les jardins.

15. *ANE*, quadrupède à ſabot entier, origi-

naire d'Arabie, ſauvage ou domeſtique; tête groſſe, oreille longue, jambe ſèche, croupe aplatie, queue nue, garnie à l'extrêmité, poil gris, rouge ou brun, raie noire ſur le dos, traverſée d'une autre ſur le garot. Il a le pied ſûr, va ordinairement l'amble, change difficilement d'allure, ſe détourne pour éviter l'eau, la boue. Il a l'œil bon, l'ouie, l'odorat fins; ſon braiement s'entend de loin, eſt déſagréable. Il eſt ſobre, ſe contente des herbes que les autres animaux dédaignent, s'accommode de tout, eſt délicat pour l'eau, qu'il préfère claire, coulante; vit à peu de frais, dort peu & debout. Il eſt laborieux: ſi on le ſurcharge, il incline la tête, baiſſe les oreilles; il porte plus qu'aucun animal de ſa taille. Jeune, il eſt gai, léger; âgé, il eſt lent, têtu; il vit autant que le cheval, peut produire à deux ans: il eſt ardent, furieux dans le plaiſir; eſt attaché à ſa progéniture. La femelle porte douze mois un petit nommé *ânon;* elle peut être couverte peu de jours après. L'âne avec la jument produit les grands mulets; le cheval avec l'âneſſe produit les petits mulets. L'âne eſt moins fort dans les pays froids; les plus vigoureux ſont dans l'Aſie mineure, l'Eſpagne; en France, ceux des départemens de l'Oueſt ſont les plus beaux. La peau de l'âne eſt dure, élaſtique, ſert à faire des cribles, des tambours, des tablettes de poche pour écrire, en l'enduiſant de plâtre & de céruſe: le gainier l'emploie ſous le nom de *chagrin* (*ſagri*): on ſe ſert de la bourre, des os, de la corne des pieds. Cet animal, qui ſert utilement

15. l'homme, en eſt trop mépriſé; ſon eſpèce pourroit être perfectionnée.

16. *BELLE-DE-NUIT*, plante vivace, originaire d'Amérique, racine charnue; ſes fleurs s'ouvrent en l'abſence du ſoleil, d'où lui vient ſon nom. On en cultive deux eſpèces dans les jardins; l'une odorante, fleur blanche, tube très-long; l'autre plus commune, fleur blanche, jaune, rouge, panachée: toutes les deux craignent le froid.

17. *CITROUILLE*, plante annuelle, reſſemblant au potiron; ſon fruit auſſi gros eſt oblong, ſes couleurs plus variées; ſa chair moins abondante, moins délicate, ſert à la nourriture des hommes, des animaux. Ce qui a été dit des ſemences, des fleurs du potiron & de ſon effet ſur les melons, s'applique à la citrouille: elle craint auſſi le froid.

18. *SARRAZIN*, *blé noir*, plante rameuſe, annuelle, originaire d'Aſie; craint le froid, vient dans les mauvaiſes terres, peut ſe ſemer après une première récolte, croît vîte, verte, ſert de fourrage. Ses fleurs blanches ou roſes, en bouquet, ſont recherchées des abeilles, qui en tirent un *miel* peu eſtimé. Sa graine noire, anguleuſe, contient une farine blanche, qu'on peut ſéparer ſur une feuille de tôle chauffée; on en fait gruau, bouillie, galette, pain: elle excite les poules à pondre, les engraiſſe, rend leur chair délicate, tient lieu d'avoine aux chevaux. La plante enfouie par le labour avant la floraiſon, ſert d'engrais à la terre.

On préfère le ſarrazin de Tartarie, qui ſupporte le froid, donne un grain plus gros & mûrit plutôt. 18.

TOURNESOL, *maurelle*, plante annuelle, 19.
commune dans le midi de la France : le ſuc en eſt exprimé dans un moulin, lorſqu'elle eſt encore fraîche ; on en imbibe des toiles groſſières, qu'on expoſe enſuite à la vapeur d'une leſſive d'alun, de chaux, d'urine en ébullition ; ces toiles ſe colorent en bleu foncé : c'eſt le *tourneſol en drapeau*, que les Hollandais nous enlèvent pour le mettre en *pain* & nous le revendre enſuite. Leur procédé eſt encore ignoré. On emploie le tourneſol en pain dans pluſieurs arts, au lieu d'indigo ; ſa couleur eſt peu ſolide ; il ſert à faire reconnoître les ſubſtances acides.

PRESSOIR A VIN, machine deſtinée à 20.
exprimer du marc de raiſin fermenté ou non, le vin ou le moût qu'il contient. Le preſſoir à *baſcule*, avec ou ſans vis, qu'on appelle auſſi à *pierre*, à *teſſon*, à *cage*, demande un grand emplacement, eſt coûteux, exige dix à douze hommes, caſſe ſouvent, eſt d'un effet lent. Le preſſoir à *étiquet*, mis en mouvement par des leviers ou avec une roue horizontale ou verticale, ce qui vaut mieux, prend peu d'eſpace, eſt peu coûteux, occupe quatre hommes, eſt d'un plus grand effet que le précédent. Dans l'un & l'autre on taille le marc à chaque *ſerre*, ce qui fait paſſer dans le vin la ſaveur âcre de la grappe.

Le preſſoir *à coffre ſimple ou double* eſt le

20. meilleur de tous ; les parties principales qui le compoſent, ſont :

1°. Le *bâtis*, qui fait la baſe de la machine ;

2°. La *maie* de bois, carré long, creuſé dans toute ſon étendue pour former le bassin, un peu plus profond dans ſon pourtour que vers le milieu ;

3°. Un *coffre* fixé ſur des chevrons dans le baſſin de la maie, formé d'un fond carré, ſur lequel s'élèvent ſolidement trois planches épaiſſes, formant trois côtés du coffre ; l'un eſt le *doſſier*, contre lequel ſe fait la preſſion ; les deux autres ſont les *flaſques*, qui ſont percées de trous ; le quatrième côté du coffre, vis-à-vis le *doſſier*, eſt fait d'une pièce carrée mobile, de même largeur, de même hauteur ; c'eſt le *mulet*. Le marc ou la *preſſée* eſt mis dans le coffre, dont la capacité eſt plus ou moins grande, ſuivant qu'on avance ou qu'on recule le *mulet* ;

4°. Le *mouton*, pièce de bois placée derrière le *mulet*, qui reçoit & tranſmet l'action de la vis ;

5°. L'écrou, de bois dur, fixé ſolidement à l'entrée du coffre pour recevoir la vis ;

6°. La vis en bois dur, placée horizontalement ;

7°. La roue taillée en rochet, enarbrée ſur le milieu de la vis, miſe en mouvement par un levier à double cliquet ;

8°. Planches taillées comme des lames de couteau, placées dans la partie ſupérieure du coffre, deſtinées à gliſſer les unes entre les autres au deſſous d'une traverſe fixe, à meſure que le *mulet* avance, afin que la ſerre ſe

faſſe en deſſus comme ſur toutes les autres faces du cube ; 20.

9°. Second coffre ſemblable au premier, & placé ſymétriquement ;

10°. *Tablier* de voliges de bois blanc, placé devant les trous des flaſques pour empêcher le jailliſſement du vin.

Deux hommes ſuffiſent pour ſervir ce preſſoir. On ſerre dans un des coffres ; & pendant que le vin s'écoule on pouſſe la vis dans l'autre coffre.

On place, dans l'opération, des coins entre le mouton & le mulet dont ils empêchent le retour. La vis doit peu ſortir de l'écrou, afin qu'elle ne ſe torde pas.

On ſépare le vin des dernières ſerres, comme moins bon. On ne taille pas le marc.

La preſſée, d'abord de 7 pieds, eſt réduite à 18 pouces. On obtient de la même quantité de marc un quinzième de vin de plus que dans les autres preſſoirs : il permet par jour ſix maies par coffre, quinze poinçons de vin par maie, ou cent quatre-vingts poinçons en tout. Le preſſoir à étiquet fait vingt fois moins d'ouvrage.

CHANVRE, plante annuelle, originaire de Perſe, diſtinguée en *mâle* & *femelle* : le premier porte des fleurs ſans graine ; le ſecond des fleurs & une graine appellée *chenevi*. On appelle improprement chanvre mâle celui qui porte la graine, & chanvre femelle celui qui ne porte que des fleurs. Il ſe ſème après les gelées dans des terres légères, meubles, fraîches ou *nouvellement deſſéchées* ; craint le froid, 21.

21. les oiseaux. Le *mâle* mûrit & se cueille le premier ; on sème en même temps à sa place des navets, des turneps, des panais. La femelle cueillie, on la met en bottes, qu'on rassemble dans un creux, la graine en bas ; on les butte de terre pour achever de mûrir la graine & en faciliter la séparation. La femelle dépouillée de sa graine & le mâle sont portés au rouissage. On rouit, 1°. dans l'eau courante ou tranquille, 2°. en étendant le chanvre sur les prés, 3°. en le mettant debout dans une fosse humide couverte. La première méthode donne rarement un chanvre blanc, corrompt l'air & l'eau, tue le poisson qui s'y trouve & les animaux qui en boivent. Si l'eau du *rouitoir* est dormante, elle devient un bon engrais. La seconde méthode n'est point nuisible ; elle est lente & rouit inégalement ; l'herbe de dessous en végète mieux. Quelques cultivateurs croient la troisième préférable aux deux autres (1). Le rouissage

(1) *Bral* suit à Amiens une méthode qui a du succès. Le chanvre encore vert, la tête & la racine coupées, est mis, par couches séparées, dans une fosse de seize pieds en carré, huit pieds de profondeur, dont l'eau se renouvelle sans cesse, mais lentement, par un petit filet d'eau continu. La poignée mise ensuite dans un auget rempli d'eau, y est retenue par des pointes qui sont dans le fond & deux cordes chargées d'un poids qui passent pardessus. On retire par le gros bout la *chenevotte* brin à brin ; la filasse reste. On la lave dans une eau courante ; elle est alors très-blanche. Cette méthode mérite d'être plus connue.

ramollit, nettoie la *filaſſe*, lui donne de la ſoupleſſe, facilite ſa ſéparation de la *chenevotte*. On ſèche le chanvre au ſoleil; on le ſerre dans un lieu ſec, aéré; on le teille, broie, foule en hiver; la filaſſe ſert à faire des cordes; peignée avec plus ou moins de ſoin, filée à la quènouille ou au rouet, ſert à faire des toiles plus ou moins fines, qu'on blanchit par la cendre & la roſée, ou par le procédé de *Bertholet*, plus prompt, plus économique. La culture ne fournit pas aſſez de chanvre à la France pour ſa conſommation. Le chenevi nourrit la volaille, donne de l'huile; le marc engraiſſe les beſtiaux. 21.

PÊCHE, fruit à noyau du pêcher; origine incertaine. Sa groſſeur depuis un pouce juſqu'à quatre de diamètre; ſemée de noyau, varie beaucoup; elle eſt agréable à la vue, au toucher, au goût: on la diſtingue en velue quittant le noyau (*pêche commune*); velue tenant au noyau (*pavi*); liſſe quittant le noyau (*pêche violette*); liſſe tenant au noyau (*brugnon*). On mange ce fruit cru, ſéché, cuit, confit à l'eau-de-vie, au vinaigre, au ſucre: on en fait du vin. Le pavi rouge de Pompone, bon confit au vinaigre; la petite mignone, à l'eau-de-vie; la ſanguinole, qui a la chair rouge, en compote; l'abricotée, l'alberge jaune, ont la chair jaune; l'avant-pêche blanche eſt mûre en meſſidor; la pêche de peau, à la fin de vendémiaire; les *bourdine*, *teton de Vénus*, *madeleine violette*, réuſſiſſent mieux en plein vent. On remarque comme 22.

22. ſingularité, le pêcher nain & le pêcher à fleurs ſémi-doubles qui donnent du fruit.

23. *NAVET*, plante biſannuelle, racine charnue, pivotante; très-varié; chair blanche ou jaune; cultivé en grand, ſe ſème par un temps pluvieux en terre légère, ſablonneuſe; peut ſuccéder dans l'année à d'autres récoltes; laiſſé dans les terres, les engraiſſe; cueilli, les ameublit; la feuille ſert de *fourrage*. Le navet ſe mange cru, cuit; les beſtiaux le mangent avec plaiſir; il doit être coupé par morceaux; ſa graine nourrit la volaille, fournit de l'huile. Le navet coupé par tranches, ſéché, ſe conſerve. Dans cet état, il donne avec l'eau une boiſſon fermentée.

24. *AMARILLIS*, plante vivace, racine charnue, bulbeuſe; trois eſpèces connues dans les jardins, la *bella-donne*, le *lys-jacques*, le *lys du Japon ;* belles fleurs, couleurs vives, ceriſe, roſe, cramoiſi foncé, comme ſemées de paillettes d'or, odeur ſuave.

25. *BŒUF*, quadrupède ruminant, domeſtique: c'eſt le taureau coupé. La caſtration faite à deux ans & au deſſous, le rend plus gros, plus grand; au deſſus, il eſt plus courageux, plus actif. A deux ou trois ans on le met au travail; à dix on l'en retire pour l'engraiſſer. Il vit d'herbe, foin, paille, graines, fruits, racines, feuilles, jeunes pouſſes de diverſes arbres (1). Le bœuf eſt ſobre, mange vîte,

(1) Dans les parties du nord où l'herbe eſt rare, on fait ſécher ces jeunes pouſſes, & on les met en

ſe

se couche pour ruminer : il prospère dans les pays chauds, mieux dans les tempérés ; parvient dans les bons pâturages au poids de seize cents livres & plus. La force de sa tête, la masse de son corps, le peu de hauteur de ses jambes, la lenteur, l'uniformité de ses mouvemens, sa patience, le rendent précieux dans les travaux champêtres, qui demandent continuité d'action. On l'attèle seul ou à deux & plus, par les épaules, par la tête, ou de l'une & l'autre manière à la fois ; la seconde vaut mieux. Le joug est placé derrière les cornes ; il est mieux devant ; un seul joug attache deux bœufs au timon ; quelquefois, ce qui vaut mieux, chaque bœuf a son joug. Il a le pied sûr, peut porter sur le dos, mieux sur les cornes ; il est sensible aux bons traitemens, obéit à la voix : la chaleur l'incommode. Les arts emploient son poil, sa peau, ses cornes & leurs noyaux, son sang, son fiel, ses intestins, ses os ; sa chair, très-substantielle, saine, de facile digestion, se mange cuite fraîche, se conserve séchée, fumée, salée, pour les armées, la marine, les voyages de long cours : son fumier bon engrais. Il y a une variété sans cornes. 25.

AUBERGINE, *melongène*, plante annuelle, 26.

bottes pour l'hiver. Lorsqu'on veut s'en servir, on en met dans un vase de bois avec de l'eau ; on y jette des cailloux rougis au feu ; on recouvre, la feuille se ramollit : lorsque le tout est réfroidi, on a tout-à-la-fois une nourriture & une boisson agréables au gros comme au petit bétail.

originaire d'Aſie, d'Afrique, d'Amérique; fruit rond ou oblong, violet ou blanc, cultivé en pleine terre dans les climats chauds, ſur couche dans les climats tempérés de la France; ſe mange cuit, aſſaiſonné. La variété à fruit blanc eſt cultivée ſous le nom de *plante aux œufs*.

27. *PIMENT*, *poivre long*, plante annuelle, originaire d'Amérique, cultivée dans les jardins; aime la chaleur; ſon fruit long, obtus, pointu ou rond, eſt d'abord vert, enſuite rouge ou jaune; frais, ſe confit au vinaigre; ſéché, ſupplée au poivre.

28. *TOMATE*, plante annuelle, originaire d'Amérique; fruit charnu, forme aplatie, beau rouge ou jaune, peau fine; aime la chaleur, ſert d'aſſaiſonnement.

29. *ORGE*, plante annuelle, quatre eſpèces: 1°. le *commun*, originaire de Sicile & de Ruſſie; 2°. le *nu* ou *ſucrion*, originaire de Tartarie; 3°. l'*eſcourgeon*; 4°. le *plat* ou riz d'Allemagne: cultivé en grand par-tout, réuſſit dans tous les climats, croît dans les terres légères; préféré, après le froment & le ſeigle, pour faire du pain, qui eſt meilleur lorſqu'on le mêle dans la proportion d'un tiers avec les deux autres. Mondé, perlé, en gruau, cuit au lait, au bouillon, fait une nourriture ſaine; germé, ſéché, moulu, délayé dans l'eau, mis dans une cuve, fermente à l'aide d'un levain, fait la bière, & de l'eau-de-vie

de grain. L'orge remplace l'avoine pour les chevaux, nourrit, engraiſſe la volaille. 29.

TONNEAU, vaſe de bois deſtiné à contenir des liquides, de forme cylindrique, renflé par ſon milieu où eſt la bonde, ou de la forme d'un œuf tronqué par les deux bouts. Il eſt compoſé de pluſieurs pièces, appellées *douves*, contenues par des cercles de bois ou de fer; fermé à chaque bout par un fond de bois encaſtré dans une rainure circulaire, appellée *jable*, le merrain ou bois de douve & de fond eſt fait de bois de chêne, dépouillé de ſon aubier & bien ſec. Les cercles ſont faits ordinairement de bois de châtaignier. Il eſt à deſirer que les tonneaux ſoient d'une capacité uniforme dans toute la République, & dans un rapport conſtant avec les nouvelles meſures de capacité. 30.

BRUMAIRE,

Mois des Brumes, Brouillards.

1. POMME, fruit à pepin du pommier, arbre moyen, cultivé avec ſuccès dans tous les jardins, & en grand dans les climats tempérés : on diſtingue la pomme à *cidre* & la pomme à *couteau ;* celle-ci forme plus de ſoixante variétés, dont un tiers de choix. Elle ſe cueille à la main, depuis meſſidor juſqu'au milieu de vendémiaire ; varie en groſſeur depuis un pouce juſqu'à cinq de diamètre ; en *maturité*, depuis meſſidor juſqu'à la même époque de l'année ſuivante ; en *forme*, *couleur*, *ſaveur :* elle eſt tendre ou caſſante ; ſe mange crue, ſéchée, cuite, confite, en gelée, en pâte. La *pomme de glace*, miſe dans une eau un peu ſalée, fait une boiſſon agréable, rafraîchiſſante. La reinette franche, ſupérieure à toutes, ſe conſerve le mieux : les pommes remiſes en tas reſſuent ; on les eſſuie avec un linge doux, ſec ; on ſépare celles qui ſont ſans tache & les meilleures, pour les étendre ſur de la mouſſe ſèche, dans un lieu ſec, obſcur, tempéré ; ſi elles gèlent, on les fait revenir dans l'eau froide. On peut les tranſporter au loin.

Les pommes à cidre, plus variées, ſe cueillent dans ce mois ; entaſſées quelque temps, écraſées ſous la meule, preſſurées, elles fer-

mentent dans le tonneau, donnent le pommé ou cidre dont on fait de l'eau-de-vie, du vinaigre; la pomme âpre donne le cidre qui ſe conſerve le mieux. Le marc arroſé d'eau fermente encore, donne un *petit cidre;* deſſéché, nourrit la volaille, les beſtiaux, ſert de chauffage. Le moût de pomme, ainſi que le moût de raiſin, ſe cuit ſeul ou avec différens fruits, dont on fait des compotes qui ſe conſervent toute l'année. 1.

Les ſemis de pepin donnent quelquefois des variétés intéreſſantes, que la greffe perpétue.

Les pommes ſauvages engraiſſent les cochons.

CÉLERI, plante biſannuelle ſauvage, aromatique, âcre, des lieux humides; s'adoucit, s'attendrit par la culture & le blanchîment; ſe mange cru, cuit: les beſtiaux le mangent. Les graines, très-aromatiques, douces, entrent dans quelques liqueurs. Ses variétés ſont le céleri long, court, plein, creux, rouge, & le céleri-rave, préféré pour cuire; il ſe mange en entier. 2.

POIRE, fruit à pepin du poirier, grand arbre des forêts. Au moins cent cinquante variétés, de *couleur*, *groſſeur*, *ſaveur* différentes, connues ſous plus de mille noms, dont un tiers de choix. Elles ſe diſtinguent en fondantes, caſſantes, à cuire, à couteau, d'été, d'automne, d'hiver. Les plus précoces mûriſſent en meſſidor; les plus tardives ſe cueillent en vendémiaire, mûriſſent juſqu'au printemps 3.

3. ſuivant; ſe conſervent comme les pommes; ſe mangent crues, ſéchées, tapées, cuites, confites au ſucre, à l'eau-de-vie, au vin cuit; écraſées, fermentent, donnent une boiſſon nommée *poiré;* on en fait de l'eau-de-vie, du vinaigre. Le marc, ainſi que les fruits entiers, arroſés d'eau, donnent une boiſſon; eſt préféré à celui de la pomme, pour la volaille & le chauffage.

Quelques eſpèces de poires ſe perpétuent de ſemence ſans dégénérer; d'autres demandent la greffe.

4. *BETTERAVE*, plante biſannuelle; cultivée en grand, fatigue peu la terre; racine groſſe, pivotante, charnue, ſucrée, d'un rouge foncé, rouge clair, jaune, ou blanche. Les feuilles, la racine ſe mangent cuites: la racine crue ſe conſerve dans le vinaigre, dans le ſel; réduite en pulpe, elle fermente, devient acide, agréable à manger. Cette plante fait une bonne nourriture pour les beſtiaux, ainſi qu'une variété précoce très-groſſe, rouge, pâle, connue ſous le nom de *diſette*. Deux variétés ſont cultivées pour la table: l'une petite, blanche, pour ſa précocité; l'autre de Caſtelnaudari, pour ſa ſaveur.

5. *OIE*, oiſeau aquatique, à pied palmé, ſauvage, domeſtique. Le mâle eſt appellé *jars*, les petits, *oiſons*. L'oie eſt vorace, facile à élever, s'éveille, crie au plus léger bruit. On lui enlève ſon duvet deux fois l'an; celui de l'oie du nord plus eſtimé: les plumes de l'aile ſervent pour écrire. La ſenſualité a

fait imaginer des moyens atroces pour engraiſ-
ſer l'oie & groſſir ſon foie. On conſerve ſa 5.
chair en la ſéchant, la fumant, la ſalant ou en la mettant dans la graiſſe. Les oies ſauvages changent de climat, vont par troupe, ſur deux lignes qui forment un angle; leur vol offre des remarques intéreſſantes. La femelle couve trente jours, & fait pluſieurs pontes dans l'année.

HÉLIOTROPE, arbuſte vivace, délicat; 6.
apporté du Pérou en France, au commencement du dix-huitième ſiècle. On le cultive pour ſa fleur, qui a l'odeur de la vanille; il ſe multiplie de graine, de bouture, ſemé ou planté dès le commencement du printemps, il fleurit dans l'année. Une eſpèce annuelle, connue ſous le nom d'*herbe aux verrues*, croît dans nos champs.

FIGUE, fruit du figuier, arbriſſeau lai- 7.
teux, originaire d'Aſie. Cet arbre aime la chaleur; on le garantit du froid en l'empaillant, ou, ce qui vaut mieux, en couchant ſes branches dans la terre, lorſqu'elle eſt ſèche; il donne deux récoltes par an. Ses fleurs ſont cachées dans le fruit. Les variétés nombreuſes de la figue, cultivées dans le midi de la France, font une branche conſidérable de commerce. Les plus cultivées dans la partie moyenne ſont la blanche, la longue, la ronde, l'angélique, la violette. La figue ſe mange fraîche, ſèche; en la faiſant fermenter, elle donne de l'eau-de-vie.

8. *SCORSONÈRE*, *Salſifis noir*, plante laiteuſe, potagère, vivace, originaire d'Eſpagne, de Sibérie; réſiſte au froid. Sa racine longue, noire en deſſus & blanche en dedans, ſe mange cuite.

9. *ALIZIER DES BOIS*, arbre moyen; feuille profondément découpée; bois dur, de bonne qualité, qui ſert au tourneur, menuiſier, charpentier. On l'emploie à monter quelques outils, à faire les fuſeaux des lanternes, les alluchons des roues dans les machines. Son fruit nommé *alize*, ſe mange *bletti* ou mou comme la nèfle; par la fermentation il donne une boiſſon.

10. *CHARRUE*, *Araire*, *Aran*, le plus utile, le plus uſité des inſtrumens d'agriculture pour ouvrir, remuer, diviser, ameublir, relever, renverser la terre qu'on veut enſemencer, & pour chauſſer, butter les plantes. Elle remplace le *pic*, *la bêche*, comme plus expéditive. Elle doit être ſolide, légère, aiſée dans ſa marche, facile à diriger. Sa conſtruction varie ſuivant la qualité, la profondeur du ſol.

Elle eſt ſimple ou compoſée, avec ou ſans avant-train, à une ou deux roues; ſans coutres, ou à un, deux, trois, quatre coutres; à coutres ſans ſoc pour faciliter le défrichement; à une ou deux oreilles, à oreilles amovibles ou non.

Les parties qui la compoſent ſont :

1°. Le *cep* de bois dur (poirier, prunier, cormier), de forme triangulaire, poli, avec ou ſans roulette à ſon talon. Il porte le ſoc;

2°. Le *ſoc* de bon fer aciéré, aigu, avec ou ſans ailes, de dix-huit à trente-ſix pouces de long, fixé au cep qu'il déborde; 10.

3°. L'*age*, *flèche* ou *timon*, d'une ſeule pièce de bois léger (hêtre, frêne, tilleul), long de ſix à dix pieds, plus ou moins incliné ſur le cep; s'attache au joug ou à l'avant-train;

4°. L'*oreille* ou *verſoir*, de forme, partie concave, partie convexe, de bois dur, poli, bordé de fer, placé à droite ou à gauche du cep, pour relever, renverſer la terre;

5°. Le manche à une, à deux branches de bois dur (chêne);

6°. Le coutre ou couteau de bon fer aciéré, fixé à la flèche preſque verticalement en avant du ſoc, pour fendre la terre, couper les herbes, les racines;

7°. L'avant-train, à hauteur du poitrail, léger, à une, deux ou trois roues de bois; *moyeu* de frêne; *jantes*, frêne ou hêtre; *rais*, chêne ou frêne.

Le ſoc pique, entre d'autant plus qu'il eſt plus court que l'angle qu'il fait avec l'age eſt moins ouvert, que l'age eſt plus long, que le tirage eſt plus horizontal, plus élevé.

SALSIFIS ou *SERSIFIS*, plante laiteuſe, 11.
biſannuelle des prairies; cultivée, réſiſte au froid; ſa racine blanche ſe mange cuite.

MACRE, *cornuelle*, *châtaigne d'eau*, plante 12.
annuelle des étangs, demande au moins vingt pouces d'eau; ſe cueille en automne : l'amande de ſon fruit ſe mange crue, cuite; approche,

12. pour la ſaveur, la conſiſtance de la châtaigne; devroit être multipliée.

13. *TOPINAMBOUR*, *terre-à-touffe*, plante traçante, vivace, originaire du bréſil; cultivée en France depuis le commencement du 17e. ſiècle; vient dans les mauvaiſes terres, rapporte, multiplie beaucoup, réſiſte au froid, eſt preſque indeſtructible. Sa fleur paroît tard, eſt ſemblable à celle du ſoleil des jardins, mais plus petite. Ses racines ſont des tubercules irréguliers, charnus, nourriſſans, dont la ſaveur approche de celle de l'artichaut : toute la plante nourrit les beſtiaux. Ses tiges contiennent du nitre, pourroient donner de la filaſſe : multipliée conſtamment par ses racines, elle a ceſſé de donner de la graine, & par conſéquent des variétés utiles.

14. *ENDIVE*, *ſcarole*, *chicorée friſée*, plante annuelle potagère; craint le froid; blanchie, ſe mange crue, cuite; ſe conſerve confite; varie par ſa groſſeur, ſes découpures, ſa précocité, sa tendreté. Elle fait une nourriture rafraîchiſſante pour les chevaux, pourroit être cultivée avec avantage pour les moutons.

15. *DINDON*, gros oiſeau de baſſe-cour, originaire de l'Amérique ſeptentrionale; ſauvage, pèſe juſqu'à ſoixante livres; domeſtique, juſqu'à trente livres : naturaliſé au commencement du 16e. ſiècle. Son plumage eſt noir, gris, blanc, ou panaché. Le dindon eſt iraſcible, bat à mort les animaux foibles de ſon eſpèce; vit de graines, d'herbe, de racines,

de fruits, & d'insectes, dont il purge les jardins, les champs; ne craint point le froid, réussit mieux dans les terreins secs, s'engraisse aisément, sur-tout avec des noix non ouvertes; est bon à manger dès la première année; sa chair est savoureuse, digestive, nourrissante. La femelle pond à l'écart, couve deux fois l'an, ne quitte pas son nid, même pour ses besoins; les petits sont trente jours à éclore; trop de soins leur nuisent, les rendent difficiles à élever. Ils aiment à paître, mangent l'ail, l'ortie. L'humidité, la faim leur sont contraires : les plumes des dindons sont employées. 15.

CHERVI, plante vivace connue en Europe depuis 1600; cultivée pour sa racine pivotante, blanche, charnue, douce, qui se mange cuite; c'est une des racines dont on a retiré jusqu'à présent le plus de sucre en tout semblable à celui du commerce. Sa graine germe difficilement, réussit mieux en automne. 16.

CRESSON DE FONTAINE, plante vivace, aquatique. Le cresson peut se cultiver dans les jardins; se mange cru, confit au vinaigre; desséché, sert sur mer dans les voyages de long cours. On lui substitue par erreur le *cresson des prés* & le *beccabunga*. 17.

DENTELAIRE, plante vivace, feuille très-caustique, d'usage en médecine; fleur bleue, en épi, qui dure jusqu'aux gelées. 18.

GRENADE, fruit du grenadier, arbrisseau 19.

19. originaire d'Afrique, naturalisé dans le midi de la France; varie en grosseur; saveur plus ou moins acide; il est bon cru; se confit & se transporte au loin. Son écorce sert dans la teinture & la tannerie.

20. *Herse*, instrument aratoire formé d'un chassis de bois triangulaire, trapèze ou carré, armé en dessous de pointes de fer ou de bois, longues de cinq à huit pouces. Elle sert à diviser, ameublir, égaliser la terre, suivant le poids dont elle est chargée; elle couvre les semences plus ou moins profondément, selon leur nature. Les petites graines n'ont besoin que d'un fagot d'épines au lieu de herse. Elle sert aussi à enlever la mousse des prés & les mauvaises herbes des terres. Cette opération réussit mieux en temps de neige.

21. *Bacchante*, arbrisseau de l'Amérique septentrionale, presque toujours vert; craint les grands froids, croît vîte, donne tard ses fleurs élégantes; cultivé dans les jardins sous le nom de *seneçon en arbre.*

22. *Azerole*, fruit à osselets de l'azerolier appellé d'*Italie;* petit arbre épineux, agréable, cultivé dans le sud de la France; ressemblant à l'aubépine. L'azerole a la forme de la pomme d'api, est beaucoup plus petite, moins colorée : quelques variétés sont longues ou blanches; elle se mange crue, confite; on en fait une boisson fermentée.

23. *Garence*, plante vivace, traçante, sau-

vage, dans le midi de la France; cultivée par-tout; fatigue peu la terre; ses feuilles tendres nourrissent les bestiaux; ses racines fournissent à la teinture une couleur rouge, orangée, très-solide; fraîche, elle est préférable, mais elle ne peut se transporter au loin, qu'en la desséchant laborieusement dans des fours, & la pulvérisant. On éviteroit ces deux opérations en la cultivant près des ateliers de teinture. On a teint les os de quelques animaux, en mettant de la racine de garence dans leurs alimens. 23.

ORANGE DOUCE, fruit à pepin de l'oranger, petit arbre originaire d'Asie, naturalisé dans le midi de la France. Sa fleur recherchée des abeilles, a une odeur suave, très-expansive; on en fait une eau aromatique. Le fruit se mange cru, confit; se transporte au loin; on en prépare une boisson. Son écorce donne de l'huile essentielle, que le sucre rend miscible à l'eau. Plusieurs variétés: les meilleures ont l'écore mince, lisse; on préfère celle dont la chair est rouge. 24.

FAISAN, oiseau des bois, originaire d'Asie, naturalisé dans les parties tempérées; son éducation est difficile; fait un grand dégât dans les blés; son plumage est beau; sa chair délicate a un fumet qui lui est propre. La poule-faisane pond vers le commencement de floréal, couve vingt-cinq jours; ses plumes, lorsqu'elle vieillit, prennent l'éclat de celles de son coq. 25.

PISTACHE, fruit à amande du pistachier, 26.

26. arbre moyen, originaire d'Aſie, naturaliſé dans le midi de la France. On diſtingue le piſtachier à fleur mâle, & à fleur femelle portant du fruit diſpoſé en bouquet. La peau verte, cramoiſie, recouvre une coque peu dure, dont l'amande verdâtre, d'une ſaveur agréable, ſe mange fraîche, sèche, en dragée; contient une huile fort douce.

27. *MACJON, gland de terre, ſane*, plante vivace des champs; jolie fleur papilionacée, purpurine, odorante; tubercule à ſa racine de la forme d'un gland; peau noire, chair blanche; ſe mange cuit ſous la cendre & à l'eau; ſa ſaveur eſt celle de la châtaigne; il contient du ſucre & une fécule. Il ſeroit utile d'eſſayer de cultiver cette plante comme fourrage; dans certains pays on la cultive pour ſon tubercule.

28. *COIN*, fruit à pepin du cognaſſier, arbre moyen, originaire d'Aſie. Le coin a la forme de la poire, eſt gros, jaune, d'une odeur agréable; ſa chair aſtringente, ferme; ſes ſemences très-mucilagineuſes. Il ſe mange cru, cuit; parfume les fruits avec leſquels on le prépare: on en fait une liqueur; on le confit au ſucre, au vin cuit. Le coin de Portugal eſt plus gros & préféré.

29. *CORMIER, ſorbier domeſtique*; grand arbre des forêts, beau port; fleurs blanches, nombreuſes, diſpoſées en ombelle (ou paraſol); fruit à pepin, petit, de la forme d'une poire, long ou rond, d'une ſaveur âpre; il mûrit

ſur la paille, ſe conſerve peu, ſe mange mou ou bletti, eſt préférable à la nèfle, & recherché par les animaux; ſans eau on en fait un *cidre* fort, avec de l'eau une boiſſon légère. Le cormier cultivé, réuſſit par-tout, croît lentement; ſon écorce eſt aſtringente; ſon bois rougeâtre, le plus dur des bois des grands arbres de la France, eſt employé à monter des outils, faire des verges de fléau, des vis de preſſoir, des cylindres, poulies, & toutes les parties des machines ſujettes à frottement; il doit être travaillé très-ſec. Cet arbre utile eſt trop peu cultivé. 29.

ROULEAU, inſtrument rural de bois, de pierre, de fer, à un ou deux cylindres ſur deux lignes parallèles, montés dans un même chaſſis, ou ſur la même ligne; ce dernier tourne aiſément & ne déchire pas le terrein; uni à ſa ſurface, il diviſe, écraſe les mottes, affermit la terre ſur les ſemences, les racines; ralentit l'évaporation, unit les gazons, les prairies; hériſſé de pointes, il diviſe mieux, rompt la croûte qui arrête la ſortie des ſemences. Le chaſſis doit être auſſi garni de pointes en dedans. Des rouleaux de fonte d'un grand poids ſervent à affermir les chemins. 30.

FRIMAIRE,

Mois des Frimas.

1. RAIPONCE, plante biſannuelle, laiteuſe; racine pivotante, blanche, caſſante, ſaveur douce qui ſe mange, ainſi que la feuille, crue, cuite. On peut la tranſporter des champs dans les jardins, pour recueillir la graine qui eſt très-fine, luiſante, brunâtre, de culture difficile; elle réuſſit ſemée ſur une terre douce, légère, bien ameublie, ſans être couverte autrement que de mouſſe ou de paille froiſſée; cette plante aime l'ombre, la fraîcheur.

2. TURNEPS, *rave*, *rabioule*, eſpèce de navet, plante biſannuelle; racine plus ou moins large, ronde ou aplatie, terminée en-deſſous par un filet pivotant; peau blanche, verte ou violette vers le collet; chair ferme, caſſante, blanche, ou jaunâtre; celle-ci préférable : cette racine ſe mange crue, cuite ſous la cendre, à l'eau, parfume les alimens; coupée mince, on la fait aigrir dans de l'eau ſalée, comme le *ſaurcraute.* Ses pouſſes jeunes ſe mangent en ſalade; ſa graine donne de l'huile; toute la plante peut nourrir, engraiſſer les beſtiaux. Après une première récolte, les moutons parqués, les cochons, ſe nourriſſent de ce qui reſte.

Le turneps ſe sème dès prairial dans les terres légères, plus tard dans les terres fortes, juſqu'à

juſqu'à la ſeconde décade de fructidor ; un 2.
temps de pluie eſt néceſſaire pour le garantir du ticquet ou liſette ; deux livres de ſemence ſuffiſent par arpent ; ſur la fin de la ſaiſon il en faut moins. On recouvre peu, on ſarcle, on éclaircit à un pied de diſtance ; il réuſſit mieux dans les terres légères, ſablonneuſes, profondes, bien préparées ; utiliſe les jachères, craint peu le froid, fatigue peu la terre, ſert à l'ameublir. En enfouiſſant le turneps par le labour, il ſert d'engrais. Sa variété à racine jaune ſe mange jeune, comme le radis.

CHICORÉE SAUVAGE, plante vivace, lai- 3.
teuſe, amère ; ne craint point le froid ; ſe mange verte toute l'année ; blanchie l'automne, l'hiver ; cultivée en grand, donne un fourrage abondant, utile pour tous les beſtiaux ; les cochons mangent ſa racine. Variété à fleur blanche.

NÈFLE, fruit du néflier, arbre moyen des 4.
forêts : deux variétés cultivées ; l'une, à gros, à petit fruit à oſſelets ; l'autre, à petit fruit ſans oſſelets ; ſe mange blettie crue en beignet ; ſa maturité devient égale au-dedans & au-dehors, en l'agitant dans un *van*.

COCHON, quadrupède domeſtique prove- 5.
nant du ſanglier ; le mâle ſe nomme *verrat* ; la femelle *truie* ; elle porte environ quatre mois, peut mettre bas deux fois l'an, juſqu'à douze petits à chaque fois ; croît vîte, vit vingt ans, craint la chaleur, exige de la pro-

5. preté, se nourrit de gland, de son, de racines, cherche les vers, fouille, endommage les prairies; jeune, s'engraisse plus ou moins rapidement : lorsqu'il a acquis toute sa graisse, on perd à le nourrir davantage. Son poil ou *soie*, sa peau sont employés dans les arts. La graisse de sa peau sous le nom de *lard*, celle de ses intestins sous le nom de *sain-doux*, ainsi que sa chair, se mangent frais, salés ou fumés, & assaisonnent les autres viandes; le sang, les intestins se mangent aussi.

La variété connue sous le nom de *cochon de Chine*, *Siam*, *Tunquin*, a le dos cambré, le ventre pendant jusqu'à terre; est plus petite, croît vîte, s'engraisse plus promptement & à moindres frais que le cochon ordinaire; sa chair est plus délicate.

6. *MACHE*, *doucette*, plante annuelle, sauvage, potagère; plusieurs variétés; se mange crue, cuite, mêlée à l'oseille, l'adoucit : les agneaux la recherchent; se sème depuis prairial jusqu'en fructidor. Sa graine de trois à quatre ans, préférable; encore bonne à sept, huit ans.

7. *CHOU-FLEUR*, plante annuelle potagère, provient du chou; se soutient sans dégénérer par les arrosemens dans une terre bien amendée; redevient chou lorsqu'on le néglige; sa culture difficile; l'art en procure de frais toute l'année; se mange cuit; se conserve frais, dépouillé de toutes ses feuilles grandes & petites dans un lieu sec, obscur; on le conserve aussi confit, séché. Ses variétés sont *le*

tendre ou *hâtif*, *demi-dur*, *dur*; il réuſſit mieux ſemé ſur couche; aſſez fort, on le tranſplante avec ſa motte en pleine terre. 7.

MIEL, ſubſtance douce, ſucrée, raſſemblé dans les ruches, dans le creux des arbres, par les abeilles ſauvages, domeſtiques, qui le récoltent au fond des fleurs; elles préfèrent les plantes aromatiques. En automne, le ſarrazin, la bruyère ſont leur principale reſſource; mais le miel en eſt peu eſtimé. Le tilleul eſt regardé dans le Nord comme fourniſſant le meilleur. Les abeilles rempliſſent leur eſtomac du miel qu'elles butinent; une partie les nourrit; elles dégorgent le ſurplus dans les alvéoles élevées de la ruche : la réunion de ces alvéoles forme les rayons ou gâteaux. Pour obtenir le *miel vierge*, on ſuſpend les *gâteaux* au ſortir de la *ruche*, dans un linge propre, au deſſus d'un vaſe de terre, dans un lieu ſans feu ni ſoleil : on retourne de temps en temps les gâteaux pour en faciliter l'écoulement. Le miel qu'on retire au ſoleil, ou en preſſurant les gâteaux, prend le goût de la cire. Le meilleur eſt blanc, ferme, grenu. On le mange en nature; on en fait une boiſſon fermentée, appellée *hydromel*, qu'on perfectionne en la mettant dans des tonneaux qui ont contenu de bon vin; on en obtient de l'eau-de-vie, du vinaigre. Le miel pétri, cuit avec la farine de ſeigle, fait le *pain d'épice*. Il remplace le ſucre dans les confitures & autres uſages. Il feroit utile de mettre dans le voiſinage des ruches, des plantes choiſies, à fleurs tardives. 8.

9. *GENIÈVRE*, baie noire du genevrier, petit arbre toujours vert des forêts, des lieux ſtériles, qui, par ſes émanations aromatiques, purifie l'air où il végète; croît lentement, s'élève de graine ſemée à l'inſtant de ſa maturité, reprend difficilement par la transplantation. On mange le genièvre ſous forme d'extrait; on en fait une infuſion, un ratafia; avec de l'eau, il fermente, fait une boiſſon ſaine, agréable; il donne une huile eſſentielle; l'eau-de-vie de grain aromatiſée avec ces baies, donne l'eau-de-vie de genièvre. Son bois très-dur eſt employé dans les arts.

10. *PIOCHE*, outil de deux ſortes; l'une à fer pointu, ſert à diviſer la terre, la pierraille; l'autre à fer carré, très-convenable pour lever les arbres deſtinés à être plantés. Dans l'une & l'autre, le fer un peu recourbé eſt de dix à quinze pouces de long; le manche de bois, de deux pieds & demi.

11. *CIRE*, ſubſtance ductile, inflammable, qu'on retire des ruches; elle provient de la pouſſière que les abeilles recueillent ſur les étamines des fleurs, & qu'elles raſſemblent en pelote dans les cavités de leurs pattes. Elles en mettent une partie en magaſin; la plus conſidérable acquiert dans leur eſtomac les propriétés de la cire; elle eſt alors blanche. Les abeilles en font des alvéoles ou petites loges très-régulières, à ſix faces, où elles dépoſent leurs proviſions & leurs œufs ou *couvain*. Ces alvéoles ſont diſpoſées en *rayons* ou *gâteaux*. La cire jaunit dans la ruche par

les émanations qui y circulent. Le miel exprimé, on lave, on fond la cire dans l'eau chaude; on la met en pains pour le commerce. Elle eſt alors jaune, graſſe, légère, d'une bonne odeur. Pour blanchir la cire, on la fond de nouveau; on la fait couler par filet délié ſur un cylindre horizontal, plongeant à moitié dans l'eau froide; on tourne le cylindre, la cire ſe fige & ſe déploie en rubans minces qu'on étend ſur de la toile à la roſée. Tout corps froid, arrondi, poli, plongé dans la cire fondue, en prend une couche, la fige, & peut auſſi ſervir à la réduire en lames minces pour le blanchiment. En perdant ſa couleur, elle perd ſon odeur & devient caſſante. Pure, imprégnée de diverſes couleurs, on en fait des bas-reliefs, des figures, des objets d'étude pour l'anatomie; ſa ductilité la rend propre à pluſieurs arts; on en fait des bougies. L'éducation des abeilles doit être encouragée, pour trouver en France toute la cire néceſſaire à la conſommation. 11.

RAIFORT, *cran*, plante vivace des lieux frais, racine groſſe, longue, blanche, charnue; ſaveur piquante; contient du ſoufre & de la fécule; ſe mange crue avec les alimens qu'elle aſſaiſonne; remplace la moutarde; réduite en poudre, eſt utile dans les voyages de long cours. Ses feuilles longues peuvent nourrir les beſtiaux. On force la racine à pivoter, en coupant au printemps les petites racines autour du collet. 12.

CÈDRE DU LIBAN, grand arbre réſineux, 13.

13. toujours vert, originaire des montagnes d'Aſie, cultivé en France depuis 1730. Ses branches horizontales, très-ramifiées, s'étendent au loin : ſa forme eſt pyramidale ; ſa pointe s'incline vers le nord. Il eſt foncé en couleur ; ſon ombrage épais, ſombre ; ſon port impoſant ; ſon fruit ou cône, de la groſſeur du poing, commence à donner en France de bonnes graines. Il ſe multiplie de ſemences, réuſſit dans tous les terreins ; jeune, craint le froid ; âgé, y réſiſte : ſon bois odorant, blanc rougeâtre, d'un tiſſu fin, ſerré, & preſque incorruptible, ſeroit très-utile dans les arts. Sa réſine eſt d'une odeur agréable. Le bois de cèdre du commerce eſt celui du *genevrier de Virginie*, ou *cèdre rouge*.

14. *SAPIN A FEUILLE D'IF*, grand arbre réſineux, toujours vert, de nos montagnes. Il réſiſte au plus grand froid, craint le ſoleil ; jeune, il reprend & repouſſe bien ſous les autres arbres, feuilles plates, rayées de blanc en deſſous ; fruits ou cônes dont la pointe eſt dirigée en haut. On le confond avec l'*epicea*, dont la feuille eſt cylindrique & le fruit pendant.

La réſine du ſapin eſt la térébenthine du commerce ; diſtillée, donne une *huile eſſentielle*, connue ſous le nom d'eſprit ou eſſence de térébenthine. Son bois ſert dans la mâture, eſt très-employé dans les arts, varie peu en longueur par la chaleur, d'une longue durée ſous l'eau, ſous terre. La ſeconde écorce détachée au printemps, eſt employée dans le

nord comme aliment. Ses jeunes branches peuvent ſuppléer au houblon dans la bière. 14.

CHEVREUIL, quadrupède des forêts, des lieux montueux, armé d'un bois peu rameux, qui tombe en automne; vit en famille, eſt fidèle à ſa femelle, ne s'apprivoiſe jamais parfaitement, dévaſte les champs, s'élance, ſaute très-haut pour rompre ſa trace lorſqu'il eſt pourſuivi. Sa femelle porte cinq mois & demi; ſa peau eſt employée ſous le faux nom de *peau de daim;* ſa chair eſt délicate. 15.

AJONC, *jonc marin*, arbriſſeau épineux, toujours vert, fleur papilionacée qui paroît deux fois l'an; croît dans les mauvaiſes terres; ſenſible au grand froid; fait des haies; tranſplanté, reprend difficilement; coupé jeune & écraſé, fournit aux beſtiaux un fourrage ſain; vieux, ſert à brûler; pourri, fait engrais. 16.

CYPRÈS, arbre moyen, réſineux, odorant, toujours vert, originaire du Levant; porte ſur le même pied des fleurs mâles & femelles ſéparées. Les étamines des premières répandent au printemps une pouſſière jaune très-abondante. Aux fleurs femelles ſuccède un fruit articulé, nommé noix de cyprès, ſon aſtriction pourroit le rendre utile dans la teinture & autres arts; il contient pluſieurs graines. Son bois ſerré, blanchâtre, preſque incorruptible, peut croître dans les mauvais terreins; craint les grands froids. Deux variétés, l'une à branches ouvertes, l'autre de 17.

17. forme pyramidale, ſont mal-à-propos nommées la première mâle, la ſeconde femelle. La forme pyramidale du dernier, ſa verdure perpétuelle, ſon odeur balſamique, l'ont fait planter près des tombeaux, par les anciens.

18. *LIERRE*, arbriſſeau grimpant, réſineux, toujours vert; feuilles luiſantes, épaiſſes, d'un vert obſcur; graines noires, en bouquet. Il s'attache aux arbres, aux murailles, les détruit, garnit les lieux ombragés; ſon bois léger, ſpongieux, peut, à défaut de liége, en tenir lieu; il donne une réſine appellée *gomme de lierre*. Le bois des racines ſert à affiler des outils. Ses variétés ſont à feuilles panachées de blanc, de jaune, & à fruit jaune.

19. *SABINE*, arbriſſeau réſineux toujours vert, originaire du midi de la France, du genre du genevrier; aime l'ombre; ſa forme eſt irrégulière, ſon odeur très-forte. Deux eſpèces, l'une à feuille de cyprès, improprement appellée mâle, c'eſt la plus commune; l'autre à feuille de tamaris, improprement appellée femelle; l'une & l'autre varient à feuilles panachées.

20. *HOYAU*, inſtrument aratoire; fer long de 15 à 20 pouces, également courbé dans toute ſa longueur : cette courbure meſurée à ſon milieu, donnera un *rayon* de deux pouces & demi de long; largeur du fer, près de *l'œil*, deux pouces; à ſon extrémité oppoſée, cinq : manche de bois courbé, de deux pieds de long; l'eſpace entre le bout large du fer,

& la partie du manche qui y répond, eſt d'un pied. Le hoyau tient le milieu entre *la pioche carrée* à ſon extrémité & *la houe;* il ſert avec avantage dans les terres fortes & pierreuſes. 20.

ÉRABLE-SUCRE, grand arbre originaire de l'Amérique ſeptentrionale, connu en France depuis peu d'années, encore rare; réuſſiroit dans nos montagnes. Sa graine doit ſe ſemer peu de temps après ſa maturité; longue à germer. Les Américains en recueillent la sève avant la ſortie des feuilles, en perçant la tige des arbres vigoureux d'un trou incliné, de cinq pouces de profondeur, d'un pouce de diamètre, dans lequel on met une canule. Cette sève eſt d'autant plus abondante, qu'il y a eu plus de neige; évaporée dans des chaudières, donne un ſucre qui, rafiné, criſtalliſe comme le ſucre ordinaire, en a toutes les qualités, & fait une branche conſidérable de commerce. Son bois eſt propre au chauffage & aux arts. L'érable-ſucre reſſemble à l'*érable-plane;* il en diffère en ce qu'il n'eſt pas laiteux, & que les écailles de ſon bouton ſont bordées de noir. On prend ſouvent pour l'érable-ſucre, d'autres eſpèces d'érables. 21.

BRUYÈRE, arbuſte toujours vert. Dix eſpèces indigènes dont une fleurit ſous la neige; quelques-unes ſont odorantes. Les fleurs ſont agréables, de couleur blanche, verte, roſe, rouge, pourpre ou mélangée ſuivant les eſpèces; elles ſe ſuccèdent toute l'année & four- 22.

22. nissent beaucoup de miel. La bruyère croît ordinairement dans les lieux sablonneux, les fertilise par son terreau très-bon à employer dans les cultures soignées. La bruyère sert à faire des balais, à faire monter les vers-à-soie; on en fait la litière des animaux; réduite en poudre, peut servir de tan; elle fait un bon chauffage; sa cendre est un bon engrais, & contient beaucoup de potasse.

23. *ROSEAU*, *canne*, grande plante vivace, ligneuse, du sud de la France; ses tiges droites, creuses, forment des tubes divisés par des nœuds espacés également; s'élèvent de 10 à 15 pieds; leur surface dure est comme vernissée. On en fait treillages, peignes, canettes de tisserand, quenouilles, supports de ligne pour la pêche. On les substitue aux échalas; refendues, sont employées comme *lattes*: elles sont durables. Sa racine est sucrée; on mange les premières pousses. Cette plante aime l'humidité, la chaleur. Une variété panachée, plus délicate, est nommée *roseau-ruban*. On confond sous le nom de *roseau* plusieurs plantes qui ont des noms particuliers.

24. *OSEILLE*, plante vivace, acide, sauvage, cultivée; sa racine charnue, pivotante, sèche, donne à l'eau une couleur rouge: ses feuilles se mangent cuites, se conservent confites; les bestiaux la mangent. Plusieurs variétés, la grande ou vierge, la longue, la ronde, la jaune; la première ne donne point de graines, se multiplie de drageons; les autres de graines. Une autre espèce sauvage, appellée *surelle*,

très-petite, plus acerbe qu'acide, eſt recher- 24.
chée des moutons. Ce qu'on appelle ſel d'oſeille eſt retiré de la plante *alleluia* ou *pain de coucou.*

GRILLON, *cricri*, inſecte qui habite les 25.
fournils & autres lieux chauds : le mâle fatigue par ſon cri : le ſiége de ce bruit eſt dans les ailes ; il change bruſquement de place auſſi-tôt qu'il a crié ; eſt difficile à prendre, fait du dégât dans la farine, les alimens ; la lumière l'attire.

PIGNON DOUX, ſemence du fruit ou cône 26.
du pin cultivé, arbre toujours vert du ſud de la France, tige haute, tête étalée. Ce fruit eſt la pomme de pin des ſculpteurs ; l'enveloppe ligneuſe du pignon contient une amande agréable, émulſive, qui fournit une huile douce. Elle ſe mange fraîche, sèche, en dragée ; on en fait le *pignolet*, eſpèce de confiture.

LIÉGE, écorce épaiſſe d'un à deux pouces, 27.
légère, ſouple, compreſſible, élaſtique, d'un chêne vert, arbre du ſud de la France. Tous les dix ans environ, dans le temps de la sève, on la coupe ſur l'arbre par tables de 4 à 5 pieds de long, à l'aide d'une petite coignée ; on la ſépare avec le manche fait en coin, en ménageant le *liber* ou ſeconde écorce, ſans laquelle il ne reviendroit point de liége : l'écorce des vieux arbres eſt préférable. On la flambe pour la ſécher ; on la lave ; on la dreſſe en la chargeant. Le liége ſert à faire des bouchons, ſemelles, bouées

27. pour les ancres, chapelets pour les filets de pêcheurs, vafes à rafraîchir; il fert auffi à polir les métaux; réduit en charbon, il donne un noir employé dans les arts. On trempe le liége dans des fubftances graffes, pour qu'il n'abforbe pas l'humidité; on le recouvre de réfine, pour empêcher les liqueurs de s'évaporer à travers.

28. *TRUFFE*, tubercule fongueux, informe, furface rude, gercée, comme chagrinée; elle eft caffante, charnue, odorante, noire en dehors & en dedans, quelquefois marbrée. Elle croît fous terre fans racine, ni tige, ni feuille qui l'accompagnent; parvient jufqu'à 4 pouces de diamètre : les cochons en font friands, aident à la découvrir; on dreffe auffi des chiens à cette recherche. On la trouve près des chênes du côté du nord à peu de profondeur, quelquefois au pied du charme. La terre au deffus eft ftérile; on y remarque des infectes volans. On ignore encore la manière de la reproduire. La nature la multiplie principalement dans le département de la Dordogne. Elle fe conferve dans l'huile, ou féchée en poudre. On la mange cuite, affaifonnée; elle parfume les viandes. On en trouve une variété blanche dans plufieurs départemens & dans le Nord.

29. *OLIVE*, fruit à noyau de l'olivier, petit arbre originaire du fud de l'Europe, fauvage, cultivé dans les départemens méridionaux de la France; il craint le froid. On affure que

ce fruit, quelle que ſoit ſa groſſeur, préſente, 29.
dans la même eſpèce, le même rapport de volume entre le noyau & la pulpe. L'olive cueillie avant ſon entière maturité, eſt leſſivée pour lui ôter ſon amertume; elle ſe conſerve, ſe tranſporte, & ſe mange confite au ſel; mûre, ſe mange fraîche, aſſaiſonnée. Cueillie à la main à ſon point de maturité, on la réduit en pâte ſous la meule : cette pâte miſe dans des ſacs de jonc, donne ſous la preſſe une première huile, appellée *vierge.* Une ſeconde preſſion donne une huile moins parfaite. Le marc détrempé à l'eau bouillante, & preſſuré de nouveau, donne une huile groſſière, employée pour le ſavon. L'huile pure ſe fige facilement : au milieu d'une maſſe figée, il reſte toujours une petite partie fluide très-pure, préférée pour les uſages de l'horlogerie. L'huile miſe dans des tonneaux, dépoſe ſa lie; pour la conſerver, on la ſoutire pluſieurs fois. Le marc, appellé *grignon*, fait de bonnes couches de jardin; il s'échauffe & conſerve ſa chaleur près de deux ans; il ſert de chauffage.

Pluſieurs variétés : la plus eſtimée pour l'huile fine, eſt celle nommée *aglandou ;* pour manger confite, la *laurine.* L'olive cueillie dans des terreins graveleux, fournit moins d'huile, mais elle eſt peu délicate.

PELLE, outil très-varié dans ſes formes & 30.
dimenſions, plus ou moins creuſe, de bois de hêtre ordinairement, quelquefois recouverte de tôle à ſon extrémité; ſert à différens tra-

30. vaux ruraux & domestiques, à remuer la terre, la pierraille : on en durcit le bois par le feu. La pelle en fer à manche de bois est préférable, dure plusieurs années, fatigue moins l'ouvrier.

NIVÔSE,

Mois de la neige.

TOURBE, foſſile combuſtible, débris de végétaux paſſant à l'état bitumineux, des lieux qui ont été ou ſont marécageux. La tourbe eſt ſpongieuſe, légère ou compacte, fibreuſe ou non ; ſa couleur eſt du brun au noir ; s'échauffe entaſſée à l'air, ſi elle eſt humide ; s'y enflamme, ſi elle abonde en pyrites ; exhale en brûlant une mauvaiſe odeur, qu'elle perd en la réduiſant en charbon. I.

La carboniſation de la tourbe ſe fait comme celle du bois, par un feu étouffé, ou par une diſtillation en grand dans un four en brique enfoncé en terre, au deſſous & au our duquel on pratique des canaux de circulation où l'on entretient du feu.

Il ſe dégage de la tourbe, par ce dernier procédé, de l'eau & une huile ou goudron contenant de l'*ammoniaque* (alkali volatil). Lorſque l'opération eſt finie, on laiſſe refroidir. La tourbe ſe trouve réduite du tiers ou de moitié, en un charbon noir ſonore, dont on ſe ſert dans pluſieurs atteliers ; l'uſage doit en être encouragé.

La tourbe compacte eſt la plus propre à réduire en charbon ; la légère eſt ſuſceptible de culture, peut faire un bon engrais pour les terres, & ſa cendre pour les prés. Un

1. ſol tourbeux, pénétré d'eau, eſt ordinairement tremblant.

Les départemens de la République où l'on connoît des tourbières exploitées ou non, ſont : Paris, Seine & Oiſe, Seine inférieure, Oiſe, Somme, Pas-de-Calais, Aiſne, Seine & Marne, Marne, Moſelle, Meuſe, Meurthe, Isère, Drôme, Mont-Blanc, Jura, Aude, Pyrénées, les Landes, Bec-d'Ambès, Dordogne, Charente inférieure, Deux-Sèvres, Loire inférieure, Indre, Sarthe, Eure. On préſume qu'il en exiſte dans d'autres départemens.

2. *HOUILLE*, *charbon de terre*, combuſtible précieux très-abondant en France, qui ſe trouve par veines, couches, amas, dans le ſein de la terre, à différentes profondeurs. Il eſt noir, luiſant, feuilleté, quelquefois grenu, friable, compacte ou léger, pur ou terreux, ſec ou gras. Il ſe diviſe à l'air humide, s'échauffe & quelquefois s'enflamme. Il eſt employé très-utilement, & ſans aucun danger, dans un grand nombre d'arts, même dans la boulangerie, en chauffant le four par l'extérieur comme pour la carboniſation de la tourbe. Le plus léger s'allume promptement, dure peu; le plus compacte s'allume difficilement, chauffe mieux, plus long-temps : le charbon gras eſt celui qui au feu ſe bourſouffle, ſe colle, fait la voûte, donne une grande chaleur; c'eſt le meilleur pour ſouder le fer & rafiner l'acier.

On l'épure, comme on fait le charbon de bois : on le met par petits tas, qu'on couvre de

de terre en y pratiquant des ſoupiraux. On
allume par le bas, & l'on bouche toutes les 2.
ouvertures. Il perd de ſon poids dans cette
opération, & augmente de volume. On l'é-
pure auſſi dans des fours; le menu du charbon
de terre gras s'y aglutine, fait des maſſes,
& peut être employé dans les hauts four-
neaux, dans les arts métallurgiques & dans
les uſages domeſtiques. On pétrit auſſi le
menu avec de l'argile, pour faire un chauf-
fage économique.

Le charbon de terre donne, par une diſ-
tillation en grand, une eau ſtyptique & une
huile ou goudron, qu'on peut employer dans
la marine & à la préparation des cuirs.

Il ſe trouve du charbon de terre dans la
plupart des départemens de la France. Il
alterne avec les couches de grès, de ſchiſtes ou
de calcaires, dans les montagnes ſecondaires
les plus voiſines des montagnes primitives.

BITUME, ſubſtance minérale, inflamma- 3.
ble, liquide ou ſolide, d'une odeur forte,
déſagréable. Il ſe trouve pur ou mêlé dans
le ſein de la terre; s'élève dans les grandes
chaleurs du fond des eaux, ou découle de
la terre & de quelques rochers qui en ſont
imprégnés. Le *pétrole*, l'*aſphalte*, la *poix miné-
rale*, le *charbon de terre*, le *jai* ou *jayet*, le
ſuccin ou *ambre jaune*, ſont des bitumes; on
les trouve dans le voiſinage des volcans &
des ſources ſalées; le ſuccin ſe trouve ſur le
bord de quelques mers.

SOUFRE, ſubſtance minérale très-inflam- 4.

4. mable, jaune, légère, caſſante, pure ou combinée, informe ou criſtalliſée, quelquefois demi-tranſparente. Le ſoufre donne en brûlant une vapeur ſuffocante, connue ſous le nom d'*acide ſulfureux*, dont on ſe ſert pour tuer les animaux malfaiſans, en l'introduiſant dans leur retraite. Cette vapeur blanchit la laine, la ſoie, mais les altère; décolore les fleurs, les étoffes. Fondu, mêlé avec la brique pilée, ſert à ſceller le fer dans la pierre; on en fait des allumettes, des mèches pour ſoufrer les vins; coloré, il ſert à prendre des empreintes; pulvériſé, il entre pour un huitième dans la poudre à tirer. Une poignée de ſoufre allumé éteint le feu dans les tuyaux de cheminée, en les bouchant dans le haut & ſur-tout dans le bas. Chauffé dans des vaiſſeaux clos, il s'élève, ſe ſublime en fleurs de ſoufre. On le retire ordinairement des pyrites; il exiſte en filon mêlé à du ſable, entre Dore-l'Egliſe & Arlan; on le trouve auſſi dans les volcans & dans quelques ſubſtances animales & végétales. Le ſoufre donne *l'acide ſulfurique*, connu ſous le nom impropre *d'huile de vitriol* ou *d'acide vitriolique.*

5. *CHIEN*, quadrupède de forme, de grandeur, de couleur, de caractère différens; ſauvage, domeſtique. Ses variétés ſont, oreilles droites ou pendantes, tête ronde ou alongée, lèvres pendantes, dos relevé, jambes torſes, poil ras, long, friſé, ſans poil. Le chien a l'odorat fin, boit en lapant, mange avidement, quelquefois par jalouſie, guérit ſes plaies en les léchant, a le ſommeil léger, aboie, hurle,

met de l'accent dans sa voix pour exprimer sa joie, sa douleur, sa crainte, sa vigilance, sa colère, sa victoire ou sa défaite. Il perd la voix dans quelques pays chauds. Dans sa course, la ligne de son corps est oblique à la direction de sa route. C'est le plus intelligent des animaux domestiques; il est susceptible de bonne, de mauvaise éducation; maltraité, tenu à la chaîne, il devient rampant, craintif, vindicatif, méchant, traître; la liberté, les bons traitemens le rendent gai, caressant, fidèle, docile, patient, courageux. Ami de l'homme, il le suit, voyage, se repose, vit en société avec lui, partage ses dangers, le défend, rassemble, garde, conduit ses troupeaux, veille sur ce qui lui appartient, vient mettre à ses pieds la proie qu'il a poursuivie dans les champs, les bois. S'il perd l'odorat en suivant une piste, on le lui rend en lui mouillant le nez. Il sert à tirer des fardeaux, à mouvoir quelques machines. Sa femelle porte soixante-trois jours, de quatre à huit petits; il vit vingt ans. La laine du barbet, la soie de l'épagneul sont employées; sa peau est très-recherchée; on mange sa chair dans quelques pays; on lui trouve la saveur de celle du mouton. Dans les îles de la mer du Sud, on nourrit les chiens de végétaux; ils sont stupides, hébétés. 5.

LAVE, matière provenant des terres, des pierres calcinées, fondues dans les entrailles des volcans, & qui en est sortie comme un torrent de feu; ardente, elle est fluide, molle ou pulvérulente; réfroidie, elle est en masse 6.

6. informe ou régulière, en boules, en tables, en prismes ou basaltes, à 3, 4, 5, jusqu'à 9 faces. La lave est légère, poreuse ou compacte, tendre ou dure ; ses couleurs varient ; les plus ordinaires sont entre le gris et le noir ; il y en a de blanches. Elle étincelle au briquet, est excellente dans la construction, durcit à l'air ; on en fait des meules de moulin. Les scories volcaniques, le gravier ou la *pozzolane* sont recherchés pour faire des voûtes solides, légères ; pour les travaux sous l'eau, & tout ce qui demande un bon ciment. La lave se vitrifie aisément ; on en fait des bouteilles d'un verre noir, léger, qui quelquefois est attaquable aux acides.

7. *TERRE VÉGÉTALE*, ou terre propre à recevoir les semences des plantes, à en favoriser la végétation. Elle est composée de terres calcaire, argileuse, sablonneuse, & des produits de la décomposition des végétaux, des animaux, de manière à ne paroître former qu'une terre homogène. Elle est légère ou forte, meuble ou serrée, sèche ou fraîche, grasse, profonde, suivant la proportion, la nature des substances qui la composent, l'intimité, la profondeur du mélange. Elle prend le nom de la substance qui y domine. La meilleure terre végétale est douce, fine, facile à diviser ; s'imprègne aisément d'humidité ; la retient au degré le plus convenable pour une bonne végétation, & durcit difficilement. Les terres inférieures en qualité peuvent être amendées par le mélange d'autres terres ou de marnes argileuses, sablonneuses ou calcaires,

choiſies pour leur fournir ce qui leur manque :
on emploie auſſi le fumier. 7.

FUMIER, *engrais*, végétaux en décom- 8.
poſition imprégnés d'excrémens d'animaux.
Les dépouilles des animaux & des végétaux
mêlés ou non, en décompoſition, ſont auſſi
du fumier. Il donne de la chaleur, ſe rem-
brunit, & finit par ſe convertir en terreau.
Il eſt plus ou moins humide, chaud, gras;
ſa quantité, ſa qualité doivent être déterminées
par la nature des terres auxquelles on le deſ-
tine. Le fumier de vache eſt préférable pour
les terres maigres, légères; celui de cheval
pour les terres fortes. Le fumier fait des cou-
ches pour les jardins; ſa chaleur le rend propre
à l'incubation des œufs; les terres ſervant
d'engrais ſont d'un effet plus durable; le fu-
mier d'un effet plus prompt.

SALPÊTRE, *nitre*, *nitrate de potaſſe*, ſubſtance 9.
d'une ſaveur ſalée, fraîche, amère. Mis ſur
le feu dans un vaſe, le nitre fond; s'il touche
à un charbon allumé, il fuſe, ſe conſume ra-
pidement ainſi que le charbon, en produiſant
une flamme brillante. Pulvériſé, il entre pour
les trois quarts dans la poudre à tirer qui
lui doit tout ſon effet. Il eſt utile dans plu-
ſieurs arts : diſtillé ſeul, il fournit un air très-
pur (*air vital*, *air oxigène*); diſtillé avec l'*acide
ſulfurique* ou de l'argile, il donne l'acide ni-
trique (l'eau-forte); mêlé en petite quantité
avec le ſoufre, il en détermine la combuſ-
tion, pour obtenir l'*acide ſulfurique* (huile de
vitriol, acide vitriolique).

9. On trouve le salpêtre sur les vieux murs (*nitre de houssage*); dans les terres de démolition ; dans celles qui sont imprégnées de substances animales, végétales & exposées à l'action lente de l'air ; dans les étables, écuries, caves, celliers ; dans les creux, la croûte de quelques roches calcaires, poreuses, sur une épaisseur d'un pouce environ ; dans des terres végétales & quelques plantes.

On fait des nitrières artificielles en rassemblant des terres de démolition, & celles qui ont déjà été lavées, sous des hangars, de manière à les rendre très-perméables à l'air, aux vapeurs des substances animales, végétales qu'on y mêle, ou dont on les arrose.

On reconnoît une terre salpêtrée en la goûtant, ou en l'éprouvant au feu.

Pour l'en retirer, on rassemble la terre dans des tonneaux ; on y fait passer de l'eau à plusieurs reprises pour dissoudre le salpêtre qui peut s'y trouver. Cette eau bien chargée, ce que fait connoître l'aréomètre, est mise à évaporer sur le feu ; on y met du salin ou potasse retiré des cendres de végétaux ; on fait cristalliser dans un lieu frais, & l'on obtient le salpêtre brut qu'on purifie ensuite.

10. *FLÉAU*, instrument destiné à séparer, par le battage, les semences de leur paille. Il est composé de deux bâtons inégaux, unis par un anneau flexible de cuir gras, ou de peau d'anguille qui est préférable. L'un des bâtons, plus court, plus gros, doit être de bois dur, pesant (cormier) : c'est la *masse* ou *verge* ; l'autre plus long fait le manche qui doit être

d'un bois léger (ſapin, ſureau). La mécanique offre ſes reſſources pour ſéparer le grain de ſa paille, & l'obtenir très-net, avec économie de force & de temps. On emploie encore dans le midi les pieds des animaux; cette méthode eſt la plus mauvaiſe de toutes. 10.

GRANIT, roche formée d'une agrégation de *quartz*, de *feld ſpath*, de *mica*, quelquefois de *ſchorl*, de *grenat*, mêlés confuſément, unis ſans aucun intermédiaire. Il eſt dur ou friable, gris, bleuâtre, rouge, jaune ou vert; étincelle au briquet; fait la baſe, le noyau, le ſommet des plus hautes montagnes (1); eſt diſpoſé en pluſieurs endroits par bancs inclinés plus épais dans leur partie inférieure. 11.

Le granit s'échauffe beaucoup au ſoleil, ſe diviſe par rhomboïdes, ſe délite & tombe en ſable par l'action alternative de l'air chaud, humide, froid. Il contribue en s'échauffant à la fonte des glaces dans les hautes montagnes, aux avalanches, à la formation des fentes dans les glaciers & à leur mouvement.

Les variétés les plus ſolides prennent bien le poli, ſervent dans les conſtructions; on en fait des vaſes, piédeſtaux, colonnes, meules de moulins. Le granit compoſé de quartz & de feld-ſpath paſſant à l'état de *kaolin*, peut, ſans autre mélange, faire de la porcelaine.

ARGILE, *glaiſe*, *terre graſſe*, pure ou mêlée 12.

(1) Il fait la *limite* des grandes diviſions du globe par baſſins. GRANITS, en langue ſclavone, ſignifie *limite*, *frontière*.

12\. blanche, grise, bleue, verte, jaune, rouge ou noire. Elle est douce au toucher; sèche, se polit sous le doigt, hape ou s'attache à la langue, ne fait point effervescence avec les acides, n'étincelle point sous le briquet, est imperméable à l'eau; détrempée, corroyée, devient ductile, prend toutes les formes; sur le tour du potier se façonne en vases, en ustensiles de ménage; sous la main du sculpteur, elle reçoit la première expression du génie. L'argile éprouve au feu une retraite graduée, s'y durcit au point d'étinceler au briquet, ne s'y fend pas si elle est pure, ne s'y convertit point en verre : celle qui s'y décolore est estimée. L'argile se trouve par lits dans la terre à différentes profondeurs, sert à arrêter les eaux souterraines, à en diriger l'écoulement. On enduit d'argile battue les réservoirs, les bassins pour y retenir l'eau; elle tient lieu de mortier dans les fours; pure, on en fait les pipes à fumer, les creusets, les pots de verrerie qui doivent résister à un grand feu. Plus ou moins mêlée, elle fait la poterie commune de grès, la faïence, les carreaux, briques, tuiles. Une argile blanche, sous le nom de *kaolin*, due à la décomposition du quartz, du feld-spath, entre dans la porcelaine. L'argile sert dans les fouleries de draps, les raffineries de sucre, la distillation de l'eau-forte, la purification de la crême de tartre, du muriate d'ammoniac ou (sel ammoniac). Les terres à foulon ou à dégraisser, les terres sigillées, les bols, sont des argiles. Les laves, une portion des granits & d'autres pierres, se convertissent à l'air en argile.

ARDOISE, ſchiſte ou pierre feuilletée, argileuſe, magnéſienne, d'un bleu noirâtre, plus ou moins dure, poreuſe, fine, légère; ſe trouve par lits à différentes profondeurs, varie dans ſon poids en prenant l'humidité de l'air ou la lui rendant. Certaine eſpèce peut ſervir d'*hygromètre*. La meilleure, pour les uſages domeſtiques, eſt ſonore & non perméable à l'eau. On en couvre les maiſons; on en fait des cadrans, des tables pour écrire, compter, deſſiner, démontrer; elle ſert à repaſſer quelques outils, ſe rembrunit à l'air, s'échauffe au ſoleil. L'ardoiſe contient beaucoup de *magnéſie*, & ſouvent des pyrites. On l'exploite juſqu'à 1800 pieds, par galeries inclinées, quelquefois à ciel ouvert. 13.

GRÈS, pierre tendre ou dure, poreuſe ou compacte, formée de grains de ſable plus ou moins fins, adhérens entr'eux. Le grès eſt blanc, gris, rouge, brun ou de couleur mêlée. Il étincelle ſous le briquet s'il eſt aſſez dur; réſiſte au feu s'il eſt pur, eſt alors employé dans les grands fourneaux de métallurgie, de verrerie, de porcelaine; pénétré de ſubſtance calcaire, il eſt attaqué par les acides; expoſé au feu, s'y réduit en ſable. Tous les grès ſe pénètrent d'eau, quelques-uns en retiennent juſqu'à un dixième de leur poids. Le grès ſert à paver les chemins, à conſtruire dans les lieux expoſés à l'eau; on en fait des meules pour émoudre les canons de fuſil, affiler les armes blanches, les outils. Le grès du levant eſt recherché pour repaſſer les inſtrumens délicats. On filtre les eaux dans des grès poreux. 14.

15. *LAPIN*, quadrupède ſauvage, domeſtique; poil court, blanc, gris, roux ou noir : celui d'Angora a le poil long, ſoyeux. Le lapin frappe la terre de ſes longs pieds de derrière au moment du danger, pour avertir ſa bande. Il craint l'humidité ; ſe creuſe des terriers ; fait beaucoup de dégâts dans les champs, les jardins ; endommage les arbres. La femelle porte trente jours de quatre à douze petits, les ſoigne en bonne mère, les cache au mâle qui les cherche pour les détruire. Le poil du lapin ſert dans la chapellerie ; celui de l'Angora fait des tiſſus légers, chauds : la peau de lapin fait des fourrures ; ſa chair ſe mange, devient plus délicate par la caſtration, eſt meilleure dans les lieux ſecs, montueux. On devroit détruire le lapin ſauvage qui dévaſte tout, & multiplier le domeſtique qu'on nourrit aiſément.

16. *SILEX*, pierre quartzeuſe, dure, qui varie en couleur, tranſparence, dureté, fineſſe de grain ; il étincelle ſous le briquet, entame le verre, eſt inattaquable aux acides. La ſubſtance du ſilex pénètre par des filtrations dans les bois, & les pétrifie ; dans les terres, les pierres poreuſes, & les durcit. Les pierres à fuſil ſont des ſilex qui ſe trouvent en rognons dans les bancs calcaires. Celles de *Meuſnes* & *Couſſi* ſur le Cher ſont les plus eſtimées.

17. *MARNE*, terre plus ou moins dure, blanche ou colorée, compoſée de terre calcaire, d'argile, de ſable en différentes proportions : on la diſtingue par celle de ces ſubſtances qui

y domine : ſon effervefcence avec les acides, le vinaigre, la fait diſtinguer de l'argile pure. On l'emploie très-utilement comme engrais, ſuivant ſa nature, pour donner à chaque terre la partie qui lui manque pour devenir une bonne *terre végétale.* Son effet eſt lent, mais durable ; la meilleure eſt celle qui s'humecte le plus à l'air, ſe diviſe le mieux ; elle ſe trouve par couches dans le ſein de la terre. Sa grande utilité la fait rechercher juſqu'à cent pieds de profondeur. 17.

PIERRE A CHAUX, *pierre à bâtir*, *carbonate calcaire*, plus ou moins dure, fine, pure, diſpoſée par bancs près la ſurface de la terre ; elle forme des montagnes entières, eſt ſouvent mêlée de débris de coquilles, de corps marins. Elle fait effervefcence aux acides ; fait très-rarement & difficilement feu au briquet ; durcit à l'air, quelquefois s'y délite, ſur-tout ſi on ne lui donne pas, dans la conſtruction, la même aſſiette qu'elle avoit dans la carrière ; peut quelquefois ſe polir ; ſe calcine au feu, devient *chaux vive*, qui s'échauffe à l'air humide, éclate, ſe réduit en poudre : c'eſt alors la *chaux éteinte* à l'air. La chaux vive, non humectée, deſsèche les corps des animaux, les réduit à l'état de momie ; humectée, elle les diſſout, les conſume, enflamme les matières combuſtibles : elle fuſe, décrépite dans l'eau, l'abſorbe abondamment, s'y éteint, ſe réduit en pâte : c'eſt le *blanc* des architectes, dont on fait un bon enduit. Unie au ſable, elle fait le *mortier ;* à la brique pilée, au mâchefer, à la pozzolane, fait un bon ciment. La 18.

18. chaux vive ſert au chaulage des grains, à la préparation des cuirs. La pierre calcaire crue, réduite en poudre, ou calcinée & éteinte à l'air, ſert d'engrais pour les terres argileuſes; choiſie, elle ſert au ſculpteur, à l'architecte. Toutes les pierres calcaires ſe pénètrent d'eau; quelques-unes en prennent le ſixième, le cinquième & même le quart de leur poids.

19. *MARBRE*, pierre calcaire à gros, à petits grains lamelleux ou à facettes, plus ou moins dur, ſuſceptible d'un beau poli, froid au toucher, blanc, gris, jaune, vert, rouge, noir ou de couleur mêlée, dont on compte environ ſoixante variétés.

Les plus beaux marbres ſont l'africain, la brocatelle, le cipolin, le ſtatuaire. Les montagnes de la République renferment de beaux marbres, dont l'exploitation doit être encouragée. Le marbre fait effervefcence avec les acides, ne fait pas feu au briquet, eſt ſouvent mêlé de ſubſtances hétérogènes. Lorſqu'il eſt pur, il peut faire de bonne chaux.

20. *VAN*, inſtrument d'oſier en forme de coquille ovale, à deux anſes, ſervant à nettoyer les grains après le battage. Ses dimenſions varient; le plus grand a trois pieds dans ſon plus grand diamètre; il doit être peu concave pour les graines légères.

21. *PIERRE A PLATRE*, *gypſe*, *ſélénite*, *ſulfate de chaux*. Le gypſe eſt pur ou terreux, en maſſe informe ou criſtalliſé; ſe trouve par bancs dans le ſein de la terre à différentes

profondeurs, forme des montagnes entières, est souvent accompagné de sources salées; est un peu soluble dans l'eau, la rend fade, malsaine, peu propre à dissoudre le savon, à cuire les légumes; employée aux arrosemens, elle nuit aux arbres, en encroûtant leurs racines. Le gypse en poudre, répandu à l'approche de la pluie sur les prairies, détruit les mousses, les lichens, favorise la végétation; en temps sec il nuit. 21.

Le gypse, s'il est mêlé de terre calcaire, calciné, réduit en poudre, délayé, gâché, absorbe beaucoup d'eau, prend de la solidité, se gonfle, est employé dans la bâtisse sous le nom de *plâtre:* si le gypse est trop pur, on y mêle de la pierre à chaux. Le gypse choisi, cristallisé, est improprement appellé *faux talc;* il sert aux mouleurs. Les lieux nouvellement enduits de plâtre sont mal-sains, doivent être aérés, séchés avant d'être habités.

SEL MARIN, *sel commun*, *muriate de soude*, le plus abondant, le plus utile des sels; se trouve dans les eaux de toutes les mers, dans des puits, des sources, des lacs salés; dans le sein de la terre, mêlé ou pur (sel gemme). On le tire des eaux de la mer par l'évaporation naturelle, *marais salans;* des eaux intérieures par l'évaporation artificielle, *bâtimens de graduation*, *chaudières.* Les procédés qu'on suit, sont très-imparfaits, & consomment beaucoup de bois. Les grands froids, en augmentant l'évaporation, en congelant l'eau, peuvent servir à concentrer le sel dans l'eau restante, & même à le faire cristalliser. Le 22.

22. ſel de mer eſt préférable pour les alimens, les ſalaiſons ; le ſel marin eſt très-utile aux beſtiaux ; mêlé avec de l'alun, peut ſervir dans les diſſections pour la conſervation des objets d'anatomie ; eſt employé dans la métallurgie, verrerie, faïencerie. Il s'humecte à l'air s'il eſt formé d'une terre calcaire ; ſe conſerve ſec s'il eſt formé de ſoude pure. Par la diſtillation avec de l'argile, on en retire l'acide muriatique. On peut retirer en grand la ſoude du ſel marin.

23. *Fer*, *acier*, le plus ſolide, le plus dur, le plus élaſtique, le plus abondant & le plus utile des métaux pour tous les arts qui nourriſſent, vêtiſſent, abritent, pourvoient de l'inſtrument du travail, défendent & arment les enfans de la liberté.

Attirable à l'aimant, il s'aimante lui-même & devient le guide, la bouſſole des voyageurs ſur mer, ſur terre. L'acier eſt préférable au fer pour cet uſage.

Expoſé à l'action combinée du feu & de la vapeur de l'eau, il augmente de poids, ſe criſtalliſe, & fournit un fluide élaſtique, inflammable, léger, qui dans l'aréoſtat élève, ſoutient l'homme dans l'atmoſphère, & devient un nouvel inſtrument pour le génie. L'acide ſulfurique ſur le fer produit le même fluide.

Au feu, le fer brûle, augmente de poids, devient terreux, rouge ; c'eſt l'*oxide* (ou chaux) de fer. Les parcelles de fer détachées du briquet par le choc du caillou, fondent en petits globules & s'enflamment.

L'action alternative de l'air, de l'eau, le convertit en rouille ou ocre jaune, rouge, verte. 23.

Le fer en mine ſe trouve en différens états dans la terre, à diverſes profondeurs. La mine extraite, triée, caſſée, lavée & quelquefois grillée, eſt enſuite mêlée avec de la caſtine (1) & du charbon de bois, dans des fourneaux de huit à dix mètres (2) de hauteur, animés par des ſoufflets.

La mine fond, coule dans l'*ouvrage* ou creuſet. Le fer fondu ſe ſépare du *laitier* (3), eſt reçu dans des moules de terre ou de ſable pour faire des vaſes, des tuyaux, des canons, &c. ou dans des ſillons creuſés dans le ſable pour obtenir la fonte en ſaumons ou *gueuſes*.

Trop peu de charbon, dans les hauts fourneaux, rend la fonte blanche, caſſante, plus peſante; le charbon mis dans une juſte proportion, la rend griſe, douce, tenace; trop de charbon la rend noire, ſpongieuſe. La diſette de bois a fait employer quelquefois le charbon de terre épuré.

La fonte chauffée, ramollie au feu de charbon de bois, en petites maſſes ou *loupes*, affinée, forgée ſous des marteaux de quatre à cinq cents livres, prend du nerf, eſt tirée en barre.

---

(1) Eſpèce de fondant calcaire ou argileux ſuivant la nature de la mine.

(2) 24 à 30 pieds.

(3) Caſtine, matières terreuſes vitrifiées.

23. La meilleure fonte eſt refondue au fourneau à reverbère pour être coulée en canons;

Ou affinée, forgée, étendue en tôle, qui, étamée, donne le fer-blanc;

Ou tirée en fil d'archal de diverſes groſſeurs;

Ou convertie en acier comme il ſuit:

La fonte griſe coulée en petites plaques eſt chauffée, ramollie au feu de charbon de bois, bien recouverte de pouſſier, ſe pénètre de *carbonne*, eſt épurée à l'aide d'un ſable fondant, eſt forgée ſous le martinet; tirée en barres qu'on jette à l'eau encore chaudes, c'eſt l'*acier naturel* brut.

Cet acier caſſé, trié, aſſorti dans ſes différentes qualités, mis en trouſſe, chauffé au charbon de terre, à ſon défaut, au charbon de bois, eſt corroyé, forgé, raffiné.

Il ſe ſoude bien avec le fer, s'égrène peu, ſoutient le recuit. Le meilleur a le grain égal.

Du bon fer en barreaux, long-temps et fortement chauffé dans du pouſſier de charbon de bois, ſe carbonne davantage, ſe bourſouffle, devient l'*acier de cémentation* (acier poule), propre à faire des platines, des reſſorts, des armes blanches, il ſe ſoude difficilement avec le fer.

Ces deux aciers fondus de nouveau au milieu du charbon, donnent l'*acier fondu* le plus dur, le plus propre à prendre un beau poli; il ne ſe ſoude point avec le fer.

On diſtingue le fer de l'acier à l'aide de l'eau-forte affoiblie: une goutte ſur le fer laiſſe une tache blanche, ſur l'acier une tache

plus

plus ou moins noire, ſuivant qu'il abonde en carbonne. 23.

Le fer & l'acier en fils, en baguettes, unis, tordus, forgés enſemble, forment le *damas* qui, paſſé à l'eau-forte, offre à ſa ſurface des ondes blanches, noires.

L'acier prend, à un feu gradué, différentes couleurs.

La France eſt riche en fer : tous les fers travaillés convenablement, ſont ſuſceptibles de devenir acier ; nous pouvons, nous devons nous paſſer de nos voiſins pour cet objet.

Un fil d'archal d'un dixième de pouce de diamètre porte quatre cent cinquante livres avant de rompre.

Le bleu de Pruſſe, le ſulfate de fer ou couperoſe verte, ſont des combinaiſons du fer ; employés dans les arts.

On trouve du fer dans les végétaux, dans les animaux.

CUIVRE ROUGE, *cuivre roſette*, métal d'une odeur, d'une ſaveur déſagréables ; plus ductile, moins dur, moins ſolide, plus fuſible que le fer ; très-malléable, s'écrouit ou durcit ſous le marteau, devient plus ſonore ; ſe recuit & perd de ſa dureté ; eſt attaquable aux acides, aux corps huileux ; à l'air, il perd ſon éclat, ſa couleur, prend une teinte rembrunie, verdâtre, luiſante, appellée *patine* ; laminé, battu, ſert au graveur, au chauderonnier ; il eſt dangereux pour la préparation des alimens, ſe change en vert-de-gris, qui eſt un poiſon ; il eſt employé pour le doublage des vaiſſeaux ; étamé ou recouvert d'une feuille 24.

24. d'argent, il eſt moins dangereux; filé, il prend de la force : un fil d'un dixième de pouce de diamètre porte deux cent quatre-vingt-dix-neuf livres avant de rompre. Au feu, le cuivre brûle, augmente de poids, devient fragile, terreux, brunâtre ; c'eſt l'oxide ou chaux de cuivre employé dans les émaux. Le cuivre roſette allié au *zinc*, devient le *laiton* ou cuivre jaune, le *ſimilor*, l'*or de Manheim ;* à l'arſenic, devient blanc, dur, caſſant ; allié au zinc, à l'étain, fait l'*airain*, le *bronze*, la matière des canons, mortiers, médailles, ſtatues. Dans pluſieurs départemens de la France, on le trouve à différentes profondeurs, pur ou vierge, en mines ou combiné diverſement, informe ou criſtalliſé. Il n'y a qu'une ſeule mine exploitée utilement ; il pourroit y en avoir pluſieurs.

25. *CHAT*, quadrupède, ſauvage, domeſtique, poil doux, court, blanc, gris, roux, noir ou de couleur mêlée. Il retire ſes griffes dans leur gaîne, ou les ſort à volonté. Il voit peu le jour, mieux la nuit; ſes yeux ont alors l'éclat du feu; frotté ſur le dos dans l'obſcurité, donne des étincelles. Il miaule, met de l'accent dans ſa voix pour exprimer ſes affections; aime la rapine; fait la chaſſe aux oiſeaux, levreaux, lapereaux, mulots, taupes, ſouris, chauve-ſouris, rats, crapaux, grenouilles, lézards, ſerpens, poiſſons, & autres animaux; eſt patient, ruſé, ſe tapit, feint de dormir pour mieux les ſurprendre; ſe ſert adroitement de ſes pattes pour ſaiſir ſa proie, jouer avec elle, ſe défendre, frapper, attein-

dre ce qu'il desire. Il mange lentement, boit peu & en lapant. Ses excrémens sont corrosifs, il les couvre soigneusement; il aime les parfums, les plantes très-odorantes, sur-tout le *marum*, la *valériane*, la *cataire;* les fait périr en se roulant dessus. Il est propre, adroit, souple, léger, curieux, jaloux, bruyant dans ses amours, hardi, ami de l'indépendance; s'irrite, devient furieux contre ceux qui veulent le contraindre; aime la campagne, les bois; a une tendance à redevenir sauvage; il peut être long-temps sans manger. La femelle potre cinquante-six jours jusqu'à six petits, les cache pour que le mâle ne les dévore point. Le chat vit dix à douze ans; sa peau fait des fourrures; son poil sert dans la chapellerie. Celui du chat d'Angora est long, soyeux, blanc, noir, roux; fait des tricots légers, chauds. La chair du chat se mange. 25.

ÉTAIN, métal gris-blanc, odeur, saveur qui lui sont propres, fait entendre un cri lorsqu'on le ploie; il est très-fusible, moins dur, moins solide que le cuivre, moins ductile que le fer, peu malléable; acquiert de la dureté, de la sonorité en le chauffant, sans le fondre, dans la poussière de charbon, & l'y laissant refroidir; un fil d'un dixième de pouce de diamètre porte 49 livres avant de rompre. L'étain est attaquable à quelques acides; ne s'altère point à l'air, fond au feu, s'y ternit à sa surface; remué souvent, se change en poudre grise, ou oxide d'étain, qui augmente de poids; c'est la *potée* que les fondeurs fripons enlèvent, comme *crasse*, avec la cendre; 26.

26. mêlée avec du ſuif, du charbon en poudre, cette craſſe redevient au feu de l'étain coulant, brillant. On empêche cette altération en le couvrant de cendre pendant qu'il eſt en fonte; pur, il eſt ſain & utile pour les uſages domeſtiques; ſert à étamer le cuivre, le fer; en feuilles minces, il s'applique, à l'aide du mercure, ſur le verre, pour faire les *miroirs*. La potée ſert à polir, fait l'émail blanc de la faïence, des cadrans de montres. L'étain s'allie au plomb, & en prend les qualités inférieures; au cuivre, qui en devient plus dur; au fer en copeaux, qui en devient plus fuſible : le fer alors lui communique de ſa dureté. Il ſert dans la teinture pour aviver les couleurs; mêlé au plomb, pour faire les ſoudures communes. La province de Cornouailles, en Angleterre, eſt riche en mines d'étain. On pourroit peut-être en trouver en France dans les départemens du Finiſtère, des Côtes-du-Nord ou de la Manche.

27. *PLOMB*, métal gris-bleuâtre, odeur, ſaveur marquées; moins ſolide, moins dur, moins ductile, moins fuſible que l'étain; il eſt attaquable aux acides; avec le vinaigre, fait la *céruſe*; ſe diſſout dans le vin; en adoucit l'âpreté, & le rend un poiſon; on ne peut l'y découvrir ſûrement que par l'évaporation. Il noircit à l'air, y réſiſte; au feu, ſe change par l'action de l'air en une poudre griſe, jaune ou *maſſicot*, rouge ou *minium*, en verre ou *litharge* qu'on emploie imprudemment pour verniſſer la poterie commune : cette poudre, ou oxide de plomb, augmente de poids, ſe volatiliſe au

ſeu; ſes vapeurs s'attachent aux pâturages, 27.
aux plantes, aux fruits, à l'eau, & les rendent nuiſibles & mortels, ſi on ne porte pas de prompts ſecours. Le plomb coulé en tables, laminé, ſert à faire des tuyaux, des couvertures, des baſſins; granulé, mis en balle, ſert à la chaſſe, au combat. Un fil d'un dixième de pouce de diamètre porte 29 livres avant de rompre. On l'emploie dans quelques injections anatomiques, on en fait des empreintes, des bas-reliefs, des ſtatues; fondu avec des métaux qui contiennent de l'argent, il l'entraîne avec lui; mêlé à l'étain, le rend malſain. Les mines de plomb ſont abondantes en France, contiennent toutes de l'argent, deux, trois juſqu'à quinze onces par quintal.

ZINC, ſubſtance métallique, d'un blanc 28.
bleuâtre, peu malléable, peut cependant ſe laminer, eſt moins fuſible que le plomb, attaquable aux acides, noircit à l'air, y réſiſte, donne au feu une belle flamme, augmente de poids, s'y convertit en une fleur blanche légère : c'eſt l'oxide employé avec ſuccès par les peintres ; il ne jaunit point à l'air comme le blanc de céruſe. Il s'allie au cuivre roſette, qui devient *laiton ;* entre dans la matière des canons, peut être ſubſtitué à l'étain pour étamer les uſtenſiles de fer & de cuivre. Ses mines ſont abondantes, mais on ne l'en retire point en France à l'état de métal.

MERCURE, *vif-argent*, métal fluide, d'un 29.
blanc brillant; il devient ſolide, malléable à un froid de 32 degrés; il eſt attaquable aux

29. acides, non altérable à l'air; on en fait les thermomètres, les baromètres; agité dans un baromètre bien fait, le mercure dans l'obſcurité, jette de la lumière. Il s'allie à preſque tous les métaux, ſert à appliquer l'étain ſur les glaces; l'or, l'argent ſur le cuivre; à ſéparer de leurs mines l'or, l'argent; ſe volatiliſe à une petite chaleur; dans les lieux fermés, ſes vapeurs ſont dangereuſes. Le cinabre eſt la mine qui donne le mercure le plus pur. Le cinabre naturel ou artificiel eſt employé dans les arts.

30. *CRIBLE.* On donne ce nom à quatre inſtrumens différens, tous deſtinés à nettoyer les grains.

1°. *Crible ſimple*, formé d'un cerceau portant un fond de peau de cheval, d'âne ou de cochon; percé de trous ronds, longs ou entremêlés, plus ou moins grands; on le meut à la main, ſur deux bâtons, ou ſuſpendu.

2°. *Crible à plan incliné.* Une trémie verſe le grain par nappe ſur un plan incliné, fait de fil-d'archal, diſpoſé parallèlement dans le ſens de la largeur. Le bon grain roule deſſus, ſe rend au bas; la pouſſière, le menu grain paſſent au travers, tombent ſur une peau placée au-deſſous.

3°. *Crible cylindrique.* Le grain paſſe d'une trémie dans un cylindre incliné en forme de bluteau, formé alternativement de feuilles de fer-blanc percées comme une rape, & de fil-d'archal. On le meut par une manivelle; ſes rapes nettoyent la peau du grain; les parties

en fil-d'archal laiſſent paſſer la pouſſière, le menu grain. 30.

4°. *Crible à vent, tarare.* Un axe portant huit ailes renfermées dans un tambour circulaire ouvert à ſon centre, eſt mis en mouvement par une manivelle, une roue dentée, & un pignon, pour déterminer un courant d'air. Le grain mis dans une trémie qui eſt au deſſus, paſſe ſur un premier crible preſque horizontal, de fil-d'archal, qui reçoit de la roue un trémouſſement par l'effet d'un *va & vient.* La paille coule ſur ce premier crible; le grain paſſe au travers, rencontre en tombant le courant d'air qui chaſſe la balle, les grains légers, la pouſſière hors de la machine. Le ſurplus tombe & coule ſur un crible inférieur, en mailles de fer, incliné en ſens contraire du premier : le menu, le mauvais grain, la terre que le vent n'a pu emporter, paſſent au travers; le bon grain roule deſſus, ſe rend au bas. On change le premier crible, ſuivant la nature du grain, auquel on approprie la grandeur des mailles.

Le crible à vent nettoie, rafraîchit, deſſèche le grain; il eſt préférable aux autres.

PLUVIOSE,

Mois des Pluies.

1. LAURÉOLE, arbuſte toujours vert, improprement appellé *mâle*, originaire des bois; feuillage d'une couleur agréable, fleur verdâtre qui dure une partie de l'hiver; ſes baies en mûriſſant ſont noires; ſon écorce eſt ſouple, ſolide : toutes les parties de cet arbuſte ſont cauſtiques; il aime l'ombre, eſt cultivé dans les jardins.

2. *MOUSSE* : ſous ce nom on comprend beaucoup de plantes de genres, d'eſpèces différens, dont les fleurs ſont très-peu viſibles. Les mouſſes ſont très-petites, vivaces, toujours vertes, rampantes; leurs tiges ſont déliées, flexibles, feuillées. La nature tend partout à couvrir de mouſſe la nudité & la dégradation des corps. Elles croiſſent ſur la terre dont elles augmentent la quantité en ſe détruiſant; ſur les rochers qu'elles diviſent, rendent fertiles; ſur les vieux murs qu'elles dégradent; ſur les arbres à la végétation deſquels elles nuiſent; dans les reſervoirs dont elles purifient l'eau, tant qu'elles végètent; dans les marécages dont elles élèvent le fond peu-à-peu, en ſe réduiſant en terreau. Elles nuiſent aux prairies, qu'on peut en purger par la la cendre, la chaux éteinte à l'air, la herſe

à pointes de fer. La mouſſe à maſſue ou *lycopode* répand dans ſa maturité une pouſſière abondante, jaune, très-inflammable : c'eſt le *ſoufre végétal* employé dans les ſpectacles, dans les feux d'artifice. La mouſſe ſert dans la conſtruction des cabanes, & à calfater; on l'emploie au tranſport des plantes; elle peut remplacer la bourre, le crin dans les meubles; la paille, dans les lits, les fruitiers. Elle conſerve l'humidité de la terre, abrite les ſemis contre le ſoleil, le froid, les grandes pluies; ſert à caler ſous l'eau les pierres des digues; nourrit quelques animaux dans le Nord. 2.

FRAGON, vulgairement *petit houx*, plante vivace, ligneuſe, toujours verte, originaire des bois; feuilles piquantes, fleurs ſortant des feuilles, fruit d'un beau rouge : on mange ſes jeunes pouſſes, comme les aſperges; on fait des balais de ſes branches. 3.

PERCE-NEIGE, petite plante vivace, liliacée, bulbeuſe; ſon nom lui vient de la précocité de ſes fleurs; variété à fleurs doubles; cultivée dans les jardins. 4.

TAUREAU, quadrupède ruminant, à pied fourchu, le mâle de la vache, principalement deſtiné à la propagation de l'eſpèce. Un bon taureau a l'œil noir, le regard fier, le front ouvert, la tète courte, les cornes, groſſes & noires, les oreilles longues, velues, le mufle grand, le nez court, le cou charnu, les épaules larges, le dos droit, les jambes groſſes, la queue longue, l'alure ferme; le 5.

5. poil roux; ſon mugiſſement eſt grave, ſourd, prolongé, lugubre, plus fort que celui du bœuf. Il eſt indomptable, furieux dans le rut; la couleur rouge l'irrite; la caſtration dompte ſon caractère, lui ôte de ſon courage ſans diminuer ſa force, le ſoumet au joug; il travaille alors en eſclave & s'engraiſſe; ſa chair eſt inférieure à celle du bœuf. Plus la caſtration du taureau eſt tardive, moins ſa chair eſt bonne, & moins il perd de ſes mœurs: on le dompte auſſi en lui ſupprimant les cornes.

6. *LAURIER-THYM*, eſpèce de viorne, arbuſte toujours vert du midi de la France, cultivé dans les jardins. Il craint les grands froids, y réſiſte mieux à l'ombre; ſes fleurs blanches en ombelle durent une partie de l'hiver. Il a trois variétés, feuilles luiſantes & liſſes, feuilles très-velues, feuilles panachées.

7. *AMADOUVIER*, ſorte de champignon paraſite, vivace, qui croît ſur différens arbres. Sa partie molle intérieure, bouillie dans l'eau avec du nitre, battue pour l'aſſouplir, ſéchée, frottée dans de la poudre à tirer, fait l'amadou pour le briquet. Il arrête le ſang des bleſſures; celui de chêne, nommé *agaric*, eſt préférable pour cet uſage, & peut ſuppléer à la noix de galle dans la teinture.

8. *MEZEREUM*, *bois joli*, arbuſte des forêts, improprement appellé *lauréole femelle;* cultivé dans les jardins; donne en hiver, avant les

feuilles, des fleurs blanches ou rouges, odo- 8.
rantes, adhérentes aux rameaux. Toutes les
parties de cet arbuſte ſont cauſtiques; il ſe
multiplie de graines; ſemées en automne au
moment de leur maturité, elles lèvent promp-
tement : elles peuvent ſe conſerver dans la
mouſſe, le ſable, la terre, juſqu'au printemps;
ſont alors plus lentes à lever.

PEUPLIER, grand, moyen ou petit arbre 9.
ſuivant les eſpèces, dont pluſieurs naturelles
en France, & un plus grand nombre d'étran-
gères naturaliſées. Le peuplier eſt propre aux
lieux humides ou inondés; croît vîte, ſe mul-
tiplie de boutures; ſon bois, plus ou moins
tendre, ſert à la menuiſerie & à pluſieurs
uſages économiques; les feuilles ſont un bon
fourrage. Les bourgeons du peuplier noir four-
niſſent une gomme-réſine d'une odeur agréa-
ble. Le peuplier de Hollande ou l'*ypréau*, eſt
préférable aux autres ſous tous les rapports,
acquiert une grande hauteur, croît dans les
terreins humides ou ſecs.

COIGNÉE, inſtrument tranchant du bûche- 10.
ron; ſon fer qui n'eſt point arrondi comme
celui de la hache, eſt moins large et plus
long; le manche de la coignée doit être long;
afin d'augmenter la force du coup, et d'at-
teindre de plus loin.

HELLÉBORE: ſous ce nom l'on compte 11.
quatre eſpèces de plantes vivaces, d'uſage
en médecine: la première, petite donne en
nivôſe une fleur jaune; la deuxième donne

11. à la même époque une grande fleur rose qui blanchit en s'épanouissant, se conserve dans l'eau; elle est nommée rose *d'hiver*, ou *hellébore noir :* c'est la plus belle fleur de la saison ; la troisième donne en ventôse une fleur verte; la quatrième nommée *pied-de-griffon*, a une odeur fétide, donne en automne une fleur verdâtre. La seconde et la quatrième sont sur-tout cultivées dans les jardins.

12. *BROCOLI*, plante potagère, bisannuelle, voisine du chou-fleur, qui se mange crue, cuite, confite ; on en compte quatre variétés : la blanche, préférable aux autres, donne au printemps une pomme grosse comme celle du chou-fleur. La variété violette, la rougeâtre & la verte poussent aux aisselles des feuilles, des drageons tendres, succulens, & quelquefois fructifient comme la blanche. Le brocoli semé en prairial, est bon à la fin de l'automne, en hiver & au printemps.

13. *LAURIER FRANC*, petit arbre, toujours vert, originaire d'Asie, naturalisé dans le midi de la France ; craint le grand froid. Toutes ses parties sont très-aromatiques ; les feuilles assaisonnent les alimens ; la peau des graines ou baies donne une huile essentielle ; leur amande donne par expression une huile grasse. Les graines se rancissent aisément, perdent alors la faculté de germer. Son bois est dur ; on en connoît des variétés à feuilles étroites, à feuilles plus ou moins ondulées. Le laurier est la récompense des vertus militaires, des

grands talens, comme le chêne eſt décerné aux vertus civiques. 13.

AVELINIER, variété du noiſetier, à gros fruit, preſque rond, dont l'amande eſt d'une ſaveur agréable, on en fait des dragées; elle fournit une huile douce. L'avelinier eſt cultivé; il croît aiſément. 14.

VACHE, la femelle du taureau; ſes cornes ſont plus minces, ſon ventre plus ample, ſes cuiſſes plus petites. Jeune, elle s'appelle *géniſſe*; peut être couverte à trois ans, porte neuf mois. Sa principale utilité eſt dans le produit de ſon lait. Une bonne vache a la peau mince, douce; les jambes courtes, fortes; le pis (les mamelles) volumineux, ſouple; les mamelons égaux & à pleines mains. Graſſe, elle ne donne plus de lait. La conſervation des bonnes eſpèces dépend du choix du taureau. Sa meilleure nourriture eſt la luzerne, le ſainfoin non mouillés, les racines, la paille d'avoine, la farine de fèves, le ſon, la plante sèche du pois chiche, & ſouvent du ſel. On la trait deux fois le jour. Le bon lait eſt d'un beau blanc; une goutte miſe ſur l'ongle, reſte ronde ſans couler; le lait bleuâtre eſt de médiocre qualité : on retire du lait la crême dont on fait le beurre par le battage : le lait caillé, mis dans des formes, donne du fromage; il reſte un petit lait & un ſucre de lait qui s'attache à la longue aux vaſes de bois dont on ſe ſert. La vache peut travailler au chariot, à la charrue; elle donne alors moins de lait. Tranſportée d'un pâturage excel- 15.

15. lent dans un moindre, elle dépérit : le grand froid comme la grande chaleur l'incommode. Elle ceſſe de porter à dix ans ; alors on l'engraiſſe, mais plus facilement lorſqu'elle eſt pleine. Laiſſée à la nature, elle vit juſqu'à quinze ans ; ſa bourre, ſon cuir, ſes cornes ſont employés ; ſa chair eſt bonne à manger ; ſon fumier eſt un bon engrais, ſur-tout dans les terres sèches & légères.

En ſe lèchant, les vaches enlèvent leur poil, l'avalent ; il reſte dans leur panſe ſous forme de pelotes nommées *égagropiles.*

16. *BUIS*, *bouis*, arbriſſeau toujours vert des forêts, des montagnes ; bois très-dur ; mis dans l'eau, s'enfonce ; eſt fort employé dans les arts ; celui des pays chauds eſt plus facile à travailler : les nœuds, bourlets ou tubéroſités qui ſe forment ſur la tige, ſont recherchés des tourneurs, des luthiers, des tabletiers ; on le coupe en automne. Ses variétés ſont, le nain pour faire les bordures des jardins, celui à feuilles panachées, celui à feuilles étroites.

17. *LICHEN* : ſous ce nom on comprend plus de cent eſpèces de plantes, & un plus grand nombre de variétés : la plupart des lichens ſont petits, paraſites, vivaçes, d'une conſiſtance coriace, membraneuſe, de couleur griſâtre. Les uns s'attachent aux rochers, y forment, par leur deſtruction, la première couche de terreau qui les prépare, après des ſiècles, à recevoir d'autres plantes ; d'autres vivent ſur les arbres qu'ils font périr à la longue,

en obstruant leurs pores; ils croissent rapidement sur ceux qui sont privés d'air, de soleil, ou qui sont languissans. On confond mal-à-propos les lichens avec les mousses. Plusieurs espèces pulvérisées, mêlées avec de la chaux, arrosées d'urine, sont réduites en une pâte nommée *orseille*, qui fournit à la teinture une couleur rouge; c'est un objet de commerce dans le Puy-de-Dôme & les départemens voisins. Un lichen d'Islande donne une gelée nourrissante. Le renne quadrupède du Nord se nourrit de lichen. 17.

IF, arbre toujours vert, couleur foncée, feuille petite, étroite; ses fruits ou baies d'un beau rouge transparent, dont le noyau n'est recouvert qu'en partie, durent une portion de l'hiver; la saveur de leur pulpe est douce, leur noyau amer. Cet arbre croit lentement, est touffu, excellent pour les haies, se tond avec succès; son bois est dur, flexible, élastique, fendant, veiné de rouge; reçoit le poli, se tourmente beaucoup, perd ce défaut par un long séjour dans l'eau, dans la vase; sert dans les arts. Les oiseleurs font de l'écorce une glue pour la pipée. Il y a une variété panachée. 18.

PULMONAIRE, plante vivace des bois, feuille ordinairement tachée de blanc, fleur violette ou blanche, assez agréable pour être cultivée dans les jardins. 19.

SERPETTE, instrument tranchant, de différente grandeur, courbé à son extrémité, 20.

20. ſervant à tailler les arbres ; ſon manche droit, terminé en crochet, doit être aſſez long pour placer la main entière. Fait en corne de cerf, il eſt plus ſolide, mieux en main. La ſerpette fermant à reſſort, celui-ci doit être plus court que le manche, afin que le bas de la lame ſoit pris dedans.

21. *THLASPI*, *taraſpic* : quatre eſpèces, cultivées dans les jardins ; la première vivace, toujours verte, ligneuſe, ordinaire de Sicile : fleur blanche, crucifère qui dure tout l'hiver, demande à être abritée ; la ſeconde, vivace, toujours verte, ligneuſe, plus baſſe, reſte en pleine terre, donne au printemps une fleur blanche ; la troiſième, annuelle, à fleur blanche ou gris-de-lin ; la quatrième, annuelle, à fleur violette ou blanche : ces deux dernières durent en fleur juſqu'à l'arrière-ſaiſon.

22. *THYMÉLÉE DES ALPES*, arbuſte rampant, toujours vert, fleur pourpre, en ombelle, odeur très-ſuave, paroiſſant deux fois l'an ; ſe cultive dans les jardins, aime l'ombre. Toute la plante eſt cauſtique : il y a une variété rare, à fleur blanche.

23. *CHIENDENT*, plante vivace graminée. Sa racine traçante, noueuſe, eſt d'une ſaveur douce, ſucrée. Lavée, ſéchée, broyée, miſe ſous forme de pain, elle peut ſervir de nourriture. Cette plante eſt printanière, nourrit les animaux ; les chiens la mangent pour vomir ; elle multiplie beaucoup, nuit aux terres, eſt difficile à détruire. Le herſage fréquent avec

avec des herſes à dents de fer, longues, courbées, rapprochées, minces, et les labours au crochet, ſont les moyens de l'extirper. On doit la brûler. On confond cette plante avec pluſieurs autres *graminées ;* ſouvent on donne ſon nom à cette *famille.* 23.

TRAINASSE, *renoué*, plante annuelle des champs & des bords des chemins ; fleurs peu viſibles ; graines nombreuſes, petites, lourdes, de la nature de celles du ſarrazin. Cette plante multiplie beaucoup, nuit aux terres ; la prompte maturité de ſes graines exige qu'on la ſarcle de bonne heure ; elle fournit au printemps une pâture pour les moutons. 24.

LIÈVRE, quadrupède ſauvage de la famille des rongeurs. Poil roux, oreilles longues, narines toujours en mouvement, odorat fin, jambes de derrière longues, queue courte. Cet animal ne terre point, ne ſort pas du canton qu'il a adopté, y revient quand on l'en chaſſe ; il eſt peureux, dort les yeux ouverts, ſort la nuit, court rapidement. La femelle, nommée *haze*, peut engendrer à un an, porte trente jours, met bas trois ou quatre petits, nommés *levreaux.* Le lièvre ſe nourrit des jeunes branches, de l'écorce, des racines des arbres, dévaſte les champs ; ſa peau fait des fourrures ; ſon poil ſert dans la chapellerie : ſa chair eſt noire, délicate, meilleure dans les terres sèches, montueuſes ; celle du levreau eſt préférée. Le lièvre eſt plus fort dans les pays froids ; ſon poil y blanchit dans l'hiver. 25.

26. *GUÈDE*, *pastel*, *vouède*, plante bisannuelle, sauvage, cultivée. Elle fournit une pâture aux moutons dès le printemps; ses feuilles préparées donnent un bleu qui remplace l'indigo pour la teinture; les objets qui sortent d'une cuve de guède, sont verts; ils deviennent bleus à l'air. On la sème au printemps, dans les terres légères, fertiles, profondes; elle réussit dans les terres nouvellement desséchées, bien exposées; on la sarcle, on l'éclaircit: lorsque sa feuille jaunit, on la coupe, ce qui se répète jusqu'à quatre fois; légèrement fanée, on la réduit en pâte dans un moulin à huile; l'on en fait des pelotes, qu'on fait sécher et qu'on vend aux teinturiers, sous le nom de *pastel en coque*.

27. *NOISETIER*, *coudrier*, arbrisseau à chaton, des bois, croît avec succès dans les terres légères, sablonneuses; fruit oblong, rong; son amande à pellicule blanche ou rouge, d'une saveur agréable, fournit une huile très-douce & recherchée; les Chinois en mettent dans le thé qu'ils boivent. Les rejets longs, unis, flexibles, droits du noisetier, fournissent des baguettes pour faire des supports de lignes; on en fait des faussets, des harts, cercles, claies. Son bois est utile dans la menuiserie, l'ébénisterie, la vannerie; réduit en charbon, est recherché pour la poudre à tirer.

28. *CICLAMEN*, *pain de pourceau*, plante vivace; feuilles agréablement veinées, fleurs élégantes, pendantes, redressées par leurs

extrémités; racines charnues, groſſes, aplaties, dont les ſangliers & les cochons ſe nourriſſent; de là vient ſon nom; ces racines donnent une fécule nutritive. Sa graine doit être ſemée au moment de ſa maturité. On en cultive pluſieurs eſpèces & variétés, automnales ou printanières, à fleurs rouges, roſes ou blanches; une de celles-ci eſt très-odorante. 28.

CHÉLIDOINE, *éclaire*, plante vivace qui croît ſur les murs, dans les mauvaiſes terres. Elle contient un ſuc corroſif, d'un jaune orangé; ſes fleurs ſont jaunes, ſes graines petites, nombreuſes. 29.

TRAINEAU, voiture ſans roues, portée ſur deux patins, ou même ſans patins; à fond plat ou arrondi en demi-cylindre, relevé ſur le devant par une courbure en coquille, à laquelle on attèle un ou pluſieurs chevaux. Dans quelques contrées du Nord on y attèle des rennes ou des chiens qui ſont attachés au cou par un ſeul trait paſſé entre leurs jambes, & fixé immédiatement au traîneau ſans timon ni limonière. Cette voiture eſt baſſe, ſe charge & ſe décharge très-aiſément. Elle ſert aux tranſports & aux voyages ſur la neige, la glace & dans les lieux rocailleux qui ſeroient impraticables pour des voitures à roues. 30.

La caiſſe d'une voiture ordinaire miſe ſur deux patins, devient un traîneau commode pour de longs voyages.

VENTÔSE,

Mois des vents.

1. TUSSILAGE, *pas-d'âne*, plante vivace, traçante, des lieux frais, des terres fortes; fleurs jaunes qui paroiſſent avant les feuilles; celles-ci ſont très-grandes : les moutons s'en nourriſſent.

2. CORNOUILLER A GROS FRUIT, petit arbre des bois; cultivé, fait de bonnes haies, ſe tond bien; fleurs jaunes, abondantes, recherchées des abeilles; elles paroiſſent avant les feuilles; fruit rouge à noyau, quelquefois jaune, acidule, de la forme d'une petite olive; mûr, il ſe mange cru, confit; eſt mêlé à d'autres fruits pour faire des boiſſons fermentées. On s'en ſert pour perfectionner le cidre & le poiré; l'amande du noyau donne de l'huile. Le bois du cornouiller eſt noueux & très-dur; on en fait les échelons d'échelles, les roulons de ridelles de charrettes, des brochettes à percer les viandes, des fauſſets qui ſont préférables à ceux de bois mous.

Il y a un *cornouiller* nommé *ſanguin des bois*, plus petit, à fleurs blanches, baies noirâtres, rondes, donnant une huile à brûler. L'écorce des branches eſt, l'hiver, d'un beau rouge. Il a une variété à feuilles panachées.

Ces deux arbres croiſſent dans tous les

terreins : les moutons, les chevaux mangent 2.
leurs feuilles.

VIOLIER, *giroflée jaune*, plante vivace, 3.
preſque ligneuſe, croît ſur les murailles ; ſes
fleurs jaunes, très-odorantes, fourniſſent aux
abeilles une de leurs premières récoltes ; il y
en a à fleurs plus ou moins doubles, à fleurs
panachées ; ſes graines peuvent fournir de
l'huile.

TROENE, arbriſſeau des bois, preſque tou- 4.
jours vert ; fleurs blanches en bouquet ; baies
noires, qui fourniſſent aux arts une couleur
bleuâtre ; branches flexibles ; employé par les
vanniers. On en fait des haies, des paliſſades,
des maſſifs pour retenir les terres en pente ;
il ſe tond bien, & refleurit après. Les beſtiaux
mangent ſes feuilles. Il y a des variétés à fruit
blanc, à feuilles panachées.

BOUC, quadrupède ruminant, originaire 5.
des montagnes du Levant, le mâle de la
chèvre, avec ou ſans cornes, barbe au men-
ton, n'ayant point de dents inciſives ſupé-
rieures. Il aime à grimper, enlève l'écorce
des arbres, mange les jeunes branches, les
lichens : il doit reſter à l'attache, ou être
relégué dans les montagnes. Cet animal eſt
chaud, fécond, engendre à deux ans, exhale
une odeur qui vicie l'air au lieu de le purifier,
comme on le croit ; elle diminue par la caſ-
tration. Il vit juſqu'à douze ans. Son poil fait
des camelots & différens autres tiſſus. Sa peau
ferrée égale celle du daim ; on en fait des

5. outres pour contenir des liqueurs. Sa chair ſe mange. Le ſuif qu'il fournit, fait une chandelle excellente. Le bouc d'Angora doit être préféré à raiſon de ſon poil long, argenté, ſoyeux, dont on fait les plus beaux camelots & d'autres étoffes ; ſon éducation doit être encouragée.

6. *AZARET*, *cabaret*, *oreille d'homme*, plante vivace des bois, odeur piquante, fleur noirâtre : connue ſeulement en médecine.

7. *ALATERNE*, arbriſſeau toujours vert des collines du ſud de la France ; craint le grand froid. Ses baies fourniſſent un vert de veſſie ; ſon bois eſt dur, jaune. Pluſieurs variétés à grandes, à petites feuilles, à feuilles panachées de jaune, à feuilles bordées de blanc (celle-ci délicate), à feuilles dentées ou de *Montpellier*. Il demande un terrein ſec ; cultivé à l'ombre, réſiſte mieux au froid : on le confond ſouvent avec le *phillirea*, dont il diffère par ſes feuilles *alternes*.

8. *VIOLETTE*, plante vivace des bois, traçante, cultivée, donne au printemps, en automne, une fleur d'une odeur ſuave, dont on fait un ſirop de couleur violette : ce ſirop étendu d'eau, ſert à reconnoître la préſence d'un alkali ou d'un acide ; il verdit en y mettant de la ſoude, de la potaſſe, de l'ammoniac ou de la chaux ; il rougit en y mettant du vinaigre, de l'eau-forte ou tout autre acide. La violette ſert auſſi à parfumer, colorer quelques liqueurs. Les départemens méridio-

naux en font un commerce aſſez conſidérable 8.
avec le Levant ; on en fait une infuſion agréable & des conſerves : elle fournit des variétés rouges, blanches, panachées, & d'un violet clair.

MARSAUT, *oſier noir*, arbre moyen, eſpèce 9.
de ſaule, croît promptement dans les lieux aquatiques & dans les lieux ſecs ; fait de bonnes haies, des taillis. Ses fleurs nombreuſes, très-printanières, fourniſſent aux abeilles du miel, de la cire. Ses feuilles ſont mangées par les animaux, ſes branches employées par le vannier ; ſon écorce ſert de tan en Laponie ; ſon bois blanc, moins tendre que celui du ſaule ordinaire, refendu, fait des échalas ; pour les empêcher de ſe courber, on les lie en bottes ; on les garde dans un lieu ſec pendant un an.

BÊCHE, outil employé à travailler la terre, 10.
ſur-tout dans les jardins. La bêche varie par ſes formes, ſes dimenſions : elle eſt compoſée, 1°. d'un fer, ou lame acérée, de dix à quinze pouces de long, de huit à dix de large, terminé par une douille ronde, ou par deux lames ou oreilles d'environ ſix pouces, percées chacune de deux trous ; 2°. d'un manche de bois de frêne, d'érable, long de deux à trois pieds, terminé quelquefois par une béquille, ou une main : ce manche eſt reçu dans la douille, ou fixé entre les deux oreilles de la lame de fer, par deux rivets qui le traverſent. Quelquefois le manche ſe termine par un pellon en bois, dont le bout en coin arrondi eſt fixé entre deux lames de fer renflées et ſou-

10. lées ſur les côtés qui ſont la partie ſupérieure du tranchant de la bêche; cette manière eſt imparfaite. Pour introduire la bêche dans la terre, on met le pied ſur la tranche de la lame, qu'on fortifie en y ajoutant un doſſeret large de quelques lignes : ce doſſeret, au lieu de ſe fixer à la lame, fait une pièce détachée, qui s'enfile par un anneau dans le manche, ſans deſcendre juſqu'à la lame. Cette diſpoſition permet de labourer plus profondément. La bêche, moins expéditive que la *charrue*, travaille mieux la terre; la *houe*, plus expéditive que la bêche, fatigue davantage l'ouvrier; le *crochet* qui remplace la houe dans les terreins pierreux, difficiles à labourer, ménage les racines des plantes; la *fourche* à dents larges, ou *trident*, remplace la bêche pour la poſition de l'ouvrier, & le crochet par ſon emploi.

11. *NARCISSE;* on en diſtingue ſur-tout quatre eſpèces, & leurs variétés cultivées dans les jardins; toutes, plantes bulbeuſes, vivaces, odorantes; deux naturelles en France, deux étrangères naturaliſées. La première, *Narciſſe des poëtes* ou *jeanette*, eſt à fleurs blanches, grandes, ſolitaires, ſimples ou doubles; la ſeconde, *Narciſſe commun*, *aillau*, *porion*, à fleurs jaunes, grandes, ſolitaires, ſimples ou doubles; la troiſième, *Narciſſe de Conſtantinople*, *à bouquets*, petites fleurs jaunâtres raſſemblées; la quatrième, *Narciſſe taſette*, fleurs blanches raſſemblées, originaire du ſud de l'Europe. Le narciſſe croît même dans l'eau; eſt cultivé dans l'intérieur des maiſons. La

Hollande en fournit pluſieurs variétés à 11.
bouquets.

ORME, grand arbre, originaire du nord 12.
de l'Europe, croît dans tous les terreins ſecs;
le bois y eſt meilleur; ſon intérieur s'altère,
lorſqu'on l'étête pour le planter. On lui fait
tort, lorſqu'on attend, pour l'élaguer, que
ſes branches ſoient trop fortes. Son feuillage
eſt d'un vert foncé; les animaux s'en nour-
riſſent; ſon bois ſert dans la marine, le char-
ronnage, la menuiſerie; on en fait des cercles
de cuve, des affûts, des tuyaux de conduite,
des pompes: il ſe tourmente à l'air, ſe con-
ſerve long-temps ſous l'eau, ſous terre, four-
nit un bon chauffage, un bon charbon, des
cendres riches en potaſſe. Le bois de l'orme
teille eſt caſſant; ſes feuilles ſont larges: celui
de l'orme de Hollande eſt léger, médiocre;
ſon écorce eſt fongueuſe. Le bois de l'orme
tortillard eſt excellent pour les moyeux des
roues: cette dernière eſpèce, qui croît vîte,
multipliée de graine, ne ceſſe pas d'être tor-
tillard. L'Amérique ſeptentrionale fournit un
orme appellé *bois de fer*, à cauſe de ſa dure-
té; il mérite d'être cultivé & multiplié en
France.

FUMETERRE: deux eſpèces principales, 13.
parmi cinq plantes indigènes: l'une à racines
bulbeuſes, vivaces, croît au nord de la
France, dans les bois; elle fournit des variétés
agréables par leurs fleurs; l'autre eſpèce an-
nuelle ſe trouve dans les champs, les jardins,
eſt uſitée en médecine.

14. *VÉLAR*, *tortèle*, plante annuelle médicinale; croît près des lieux habités.

15. *CHÈVRE*, quadrupède, femelle du bouc; originaire du Levant. Vive, légère, elle aime à grimper, fait du tort aux arbres, en arrachant leurs écorces & broutant leurs jeunes pousses; elle vit douze ans, porte cinq mois, met bas un, plus souvent deux chevreaux; fournit un lait abondant, savoureux, dont on fait des fromages : ceux du Mont-d'Or sont renommés. On la trait deux fois le jour, est bonne nourrice, allaite volontiers les enfans, s'attache à eux, accourt à leurs cris, prend garde de les blesser; elle craint les grands froids, doit être tenue à l'attache, ou réléguée dans les montagnes. Sa chair se mange fraîche ou salée; préférée à celle du bouc : son poil, sa peau, son suif, sont recherchés. La chèvre d'Angora mérite d'être multipliée pour la beauté, l'utilité de son poil.

16. *ÉPINARD*, plante annuelle, cultivée depuis environ deux siècles; se sème dans toutes les saisons; les pieds femelles portent la graine, les pieds mâles n'en portent pas; mal-à-propos ces derniers sont appellés *femelles*. Variétés à feuilles plus ou moins grandes, charnues; semence épineuse ou non. Ses feuilles se mangent cuites.

17. *DORONIC*, plante vivace des montagnes; grande fleur dorée; d'usage en médecine. On confond sous ce nom différentes espèces de plantes.

MOURON, *morgeline*, plante annuelle des lieux cultivés, grène promptement, doit être ſarclée de bonne heure, ſe reproduit quatre à cinq fois dans la même année, ſert à nourrir les oiſeaux, ſe mange en ſalade; ſa ſaveur douce approche de celle de la mâche. 18.

CERFEUIL, plante annuelle, cultivée; ſe sème toute l'année: ſes feuilles ſe mangent en ſalade, ſervent d'aſſaiſonnement. Le cerfeuil muſqué, vivace, cultivé, originaire d'Italie, a un parfum qui approche de celui de l'anis: ſes graines vertes, hachées, ſervent dans les ſalades, ſe sèment avec plus de ſuccès à la fin de l'été ou en automne. Les beſtiaux, les lapins, mangent les feuilles de ces deux eſpèces. 19.

CORDEAU. A l'aide du cordeau tendu par des piquets, le jardinier aligne ſes plantations, ſes allées, prend des diſtances, mène des perpendiculaires, des parallèles, rapporte des angles, fait des figures régulières, rectilignes ou curvilignes, trace des cercles, des portions de cercle, des ovales: cet inſtrument peut ſuffire à toutes les opérations géométriques dont il a beſoin; c'eſt à la fois ſa règle & ſon compas. 20.

Dans une plantation étendue, le jardinier fait moitié moins de chemin, gagne du temps, fait plus d'ouvrage & le fait mieux, en employant deux cordeaux à la fois.

Il les place ſur les deux premières lignes, plante la première & porte le bout du premier cordeau ſur la troiſième.

20\. Il revient par la ſeconde ligne en plantant, porte l'autre bout du premier cordeau ſur la troiſième, & le bout du ſecond ſur la quatrième.

Il plante la troiſième ligne, porte le bout du cordeau de la troiſième à la cinquième, & le bout de l'autre cordeau de la ſeconde à la quatrième.

Il plante la quatrième, & ainſi de ſuite.

A chaque fois il plante une ligne; arrivé à ſon extrémité, il termine l'alignement d'un des cordeaux dans la ligne ſuivante, & commence l'alignement de l'autre cordeau.

21\. *MANDRAGORE*, plante vivace, originaire du ſud de l'Europe, d'une odeur déſagréable; fleur aſſez grande, placée près de terre; racines très-groſſes, qui donneroient une fécule nutritive après avoir été bien lavées. Cette plante a long-temps ſervi aux charlatans pour abuſer de la crédulité des ignorans.

22\. *PERSIL*, plante biſannuelle, potagère; originaire de Sardaigne; graine aromatique. Ses feuilles agréablement découpées, ſe mangent crues, cuites, ſervent d'aſſaiſonnement; ſéchées, ſe conſervent pour l'hiver. On le cultive en grand; les moutons qui en mangent trois ou quatre fois par décade, ſont préſervés du tac; on le cultive en grand pour cet uſage; les lièvres, les lapins, en ſont friands. Il y a des variétés de perſil à feuilles grandes, petites, friſées, panachées, à groſſes racines. Cette dernière ſemée claire, acquiert la groſ-

ſeur d'une petite carotte, & fournit un aliment ſain & agréable. 22.

COCHLÉARIA, plante biſannuelle des lieux ombragés; ſaveur piquante, utile au marin contre le ſcorbut. Elle eſt abondante dans le Nord. 23.

PAQUERETTE, petite plante vivace des prairies; fleur jaune à ſon centre, blanche à ſa circonférence, rouge en deſſous, ſimple ou double; on en cultive dans les jardins des variétés doubles de différentes couleurs, qui dégénèrent par une culture négligée. 24.

THON, poiſſon de mer à grandes écailles, recouvertes d'une peau mince, muſeau pointu, épais; mâchoires garnies de dents aiguës, ſerrées; yeux grands, ſaillans; dos noirâtre. Il vient par troupes, au printemps, de l'Océan dans la Méditerranée; pourſuit les ſardines dont il eſt friand; ſuit les vaiſſeaux; ſe montre ſur les côtes d'Eſpagne, de France, de Sardaigne, de Sicile, d'Italie, de Grèce; ſe rend par les Dardanelles dans la mer noire; ſon retour ſe fait en automne. On le pêche, dans ces deux ſaiſons, ſur les côtes de l'Océan, à la ligne, ſans autre appât qu'un linge figurant une ſardine; ſur la Méditerranée, aux filets. 25.

Des compagnies de pêcheurs établiſſent à quelques lieues des côtes de France, de gros filets fixés, ſoutenus par des ancres, des bouées, en forment de vaſtes enceintes, diviſées chacune en pluſieurs parties, qui con-

25. duiſent, par pluſieurs détours à un filet placé horizontalement ſous l'eau, & bien amaré : c'eſt le *corpou*. Chaque enceinte eſt appellée *madrague* (c'eſt-à-dire, *parc*.)

Un chef placé dans une barque à la tête de la madrague, obſerve, donne le ſignal, dirige la manœuvre.

Les thons entrent en foule dans ce labyrinthe, & ne peuvent plus en ſortir. Rendus dans le *corpou*, les matelots tous enſemble ſoulèvent le filet hors de l'eau, ſaiſiſſent les poiſſons, les retournent ſur l'eau pour leur ôter leur force. Quelques-uns pèſent plus de 200 livres.

On les vide, on les coupe par tronçons, on les fait rôtir ſur de grands grils de fer, ou on les fait frire dans l'huile d'olive, on les aſſaiſonne, on les encaque avec de l'huile nouvelle & un peu de vinaigre.

Ce poiſſon eſt moins ruſé, plus huileux ſur l'Océan, maigre ſur les côtes de Sardaigne, meilleur ſur celles de France ; gras, mais d'une ſaveur fade ſur la mer noire : ſa chair eſt ferme, agréable, reſſemble dans quelques parties à celle du veau, ſe tranſporte au loin, fait un objet de commerce.

26. PISSENLIT, plante vivace, laiteuſe ; multiplie beaucoup par ſes graines à aigrettes, que le vent diſperſe : ſes racines longues, charnues, difficiles à détruire, ſe mangent, ainſi que ſes feuilles, en ſalade, ou blanchies comme celles de la chicorée ſauvage auxquelles elles reſſemblent. Cette plante eſt ſaine pour les beſtiaux.

SYLVIE, eſpèce d'anémone, plante vivace des bois, printanière : variétés à fleurs blanches, couleur de chair, doubles; cette dernière cultivée dans les jardins. Les beſtiaux la mangent. 27.

CAPILLAIRE. Sous ce nom, on connoît trois eſpèces de plantes vivaces de la famille des fougères : le capillaire noir, celui de Montpellier, celui de Canada; le ſecond eſt employé en ſirop : leur fructification eſt ſous leurs feuilles. 28.

FRÊNE, grand arbre des lieux humides, dans leſquels ſa croiſſance eſt rapide; il croît auſſi dans les lieux ſecs : ſes feuilles fourniſſent une bonne nourriture pour les beſtiaux, ſe conſervent pour l'hiver dans des tonneaux avec du ſel, de l'eau. Son bois ſolide, dur, élaſtique, bon pour la charpente, la menuiſerie, eſt excellent pour le charronnage; préférable pour les eſſieux, les rames; fait de bons aſſemblages, de bons manches d'outils, ne ſe tourmente pas, ſert de chauffage. Son écorce infuſée dans l'eau, la rend bleue, ſert à teindre les filets. On fait des plantations de frêne deſtinées à être étêtées à la manière du ſaule. Une eſpèce donne au printemps des fleurs agréables. Le frêne de Calabre produit la manne. L'Amérique ſeptentrionale fournit pluſieurs eſpèces qui réuſſiſſent en France, notamment le frêne à feuilles de noyer, à feuilles ſimples, à feuilles larges. 29.

PLANTOIR, outil de jardinier : c'eſt un 30.

30. bâton de bois dur, recourbé par un bout pour l'empoigner, pointu par l'autre, & quelquefois revêtu de fer : il ſert à planter; ſon uſage eſt expéditif, mais mauvais dans les terres fortes pour les plantes délicates, en ce qu'il raſſemble leurs racines en un tas, tandis que, pour proſpérer, elles doivent être étendues & ſéparées.

GERMINAL.

GERMINAL,

Mois de la germination.

PRIMEVÈRE, *primerole*, plante vivace, 1.
baſſe, à tiges ou ſans tiges : ſes fleurs odorantes ſont à bord plan ou concave, ſimples ou doubles, de couleurs diverſes. Un grand nombre de variétés ſont cultivées dans les jardins. Ses feuilles ſe mangent cuites ; ſes fleurs parfument le vin, & ſes racines la bière : les moutons mangent la plante.

PLATANE, grand arbre de l'Amérique 2.
ſeptentrionale : deux eſpèces naturaliſées en France, l'une du *Levant*, l'autre d'*Occident* (de l'Amérique ſeptentrionale) ; leurs feuilles grandes, d'un beau vert, pourriſſent difficilement ſur terre ; leur écorce unie ſe détache tous les ans par plaques ; leur bois de bonne qualité reſſemble à celui du hêtre. Le platane du Levant aime l'humidité, croît auſſi dans les lieux ſecs ; le ſoleil n'altère point ſes feuilles ; ſon ombre eſt très-épaiſſe, ſon bois ſert dans l'Orient à la conſtruction des vaiſſeaux ; il offre deux variétés principales. Celui d'Occident, plus grand, préfère les terrains les plus humides : ſes feuilles ſont plus larges, moins découpées, abondantes ; ſucculentes lorſqu'elles ſont jeunes, elles fourniroient une nourriture précieuſe pour les beſtiaux : on en

2. a remarqué une variété noueuſe, propre à faire des moyeux & d'autres objets de charronnage.

3. *ASPERGE*, plante vivace des lieux ſablonneux : deux variétés cultivées, la commune & la groſſe; les pouſſes ſe mangent; cuites à la vapeur de l'eau bouillante, elles conſervent plus de ſaveur. On peut s'en procurer pendant long-temps. La groſſe porte différens noms, ſuivant les lieux d'où elle vient. La racine de l'aſperge pourrit aiſément dès qu'elle ne végète plus; on prévient le mal en ôtant en automne une partie de la terre dont on la recouvre au printemps, pour avoir les pouſſes plus longues. Les beſtiaux mangent la plante.

4. *TULIPE :* deux eſpèces vivaces, bulbeuſes; l'une petite, à fleurs très-odorantes, peu cultivée; l'autre originaire d'Aſie, naturaliſée depuis 1559, a donné par les ſemis un très-grand nombre de variétés ſimples ou doubles, riches en couleur; elles ſe multiplient par les caïeux, ne ſe panachent qu'après pluſieurs années, dégénèrent en vieilliſſant.

5. *POULE*, femelle du coq, originaire de l'Inde; le plus utile des oiſeaux de baſſe-cour : ſes variétés ſont à plume liſſe ou friſée, à crête ou hupée, à queue ou ſans queue, peau blanche ou noire, grande ou petite; plumage de différentes couleurs. La poule craint l'humidité, a la vue perçante, mue tous les ans; elle caquette avant de pondre, chante après;

5.

glousse lorsqu'elle veut couver ou rassembler ses petits; se nourrit d'herbages, de grain. L'avoine, le sarrasin, le chenevis l'excitent à la ponte. Elle aime les vers de terre, les insectes; est redoutable aux abeilles; se plaît dans le sable, en avale des grains; le manque d'eau lui donne la pépie; la mal-propreté l'expose à la vermine qu'on détruit par le poivre. Une bonne poule pond dans la belle saison tous les jours une fois, rarement deux; tenue dans un lieu chaud, obscur, tranquille, elle peut pondre toute l'année, excepté pendant la mue; le froid diminue la ponte; quelques grains de sel de temps à autre l'accélèrent. Les œufs de fructidor, vendémiaire, se gardent plus long-temps; on les conserve dans l'eau, la graisse, le son, la cendre, & aussi en les couvrant d'un enduit de gomme, de cire, d'huile, de vernis. L'œuf est très-nourrissant; sa glaire est employée dans les arts pour clarifier, lutter. Si la poule a reçu l'approche du coq, ses œufs sont bons à couver. Une poule peut couver de douze à dix-huit œufs; après vingt-un jours, le *poussin* sort de l'œuf. La même poule peut conduire plusieurs couvées, soigne avec tendresse ses petits, les défend avec courage, leur montre les alimens & les divise, les réchauffe sous ses ailes. Les jeunes coqs coupés sont les *chapons* qu'on engraisse, & qu'on peut employer à couver des œufs, ou conduire des poussins. La poule coupée s'engraisse, prend le nom de *poularde* : sa plume, sa chair, sont employées.

On peut faire éclore les poulets sans le

5. secours de la poule, en mettant les œufs à une chaleur de trente-deux degrés et demi, dans du fumier, des fours, des étuves, au bain-marie, ou à la vapeur de l'eau, ce qui est préférable; mais ces moyens ne valent pas la chaleur naturelle.

La poule de Caux, haute sur pattes, avec le coq ordinaire, fournit une meilleure race pour la chair & la ponte.

6. *BLETTE*, plante annuelle, originaire d'Amérique : deux espèces, la blanche, la rouge : les feuilles se mangent cuites à la manière des épinards.

7. *BOULEAU*, grand arbre des forêts, commun dans les montagnes & dans le Nord; croît vîte dans les terrains humides, sablonneux. Dans le Nord, avant la sortie des feuilles au printemps, on retire du bouleau noir, par une incision verticale, une *eau limpide*, *sucrée*, dont on fait une boisson fermentée, agréable, de peu de durée. L'eau du bouleau blanc est abondante, très-peu sucrée.

L'époque où la feuille paroît est celle où l'orge se sème.

La *feuille* fraîche, sèche, nourrit le bétail; on en fait provision pour l'hiver; on en retire une couleur d'un jaune foible.

Les *branches* souples, solides dans les lieux découverts, font des liens, balais, paniers.

L'*écorce extérieure*, souple, forte, se lève par feuillets minces, les premiers blancs, les autres rougeâtres; elle servoit pour écrire, avant l'invention du papier. On couvre quel-

ques habitations de cette écorce; on en fait 7.
des corbeilles, des vaſes à contenir du liquide; à défaut d'autres vaſes, les pêcheurs y font cuire leur poiſſon, en y mettant de l'eau : diviſée par rubans, on en fait des chauſſures natées, des cordes, des bouteilles, &c.

L'*écorce intérieure* eſt épaiſſe, rouge, ſolide; broyée, bouillie avec de la cendre, teint en rouge les filets des pêcheurs. Le cuir dépouillé de ſon poil, plongé à pluſieurs repriſes dans une décoction de cette écorce fraîche, réſiſte mieux à l'humidité. On retire de l'écorce de bouleau, par un feu étouffé dans des fourneaux, une huile employée dans la préparation du cuir de Ruſſie; elle lui donne ſa qualité, ſon odeur.

Le *bois* eſt blanc, ſolide, plus dur dans nos montagnes que dans le Nord. On en fait des uſtenſiles de ménage, des ſabots, des cerceaux, du charronnage, des jantes de roue d'une ſeule pièce; fait un bon chauffage. Son charbon ſert aux deſſinateurs, entre dans la poudre à tirer, eſt employé dans les fourneaux.

Il ſe forme ſur le bouleau des nœuds d'une ſubſtance rougeâtre, marbrée, légère, ſolide, non fibreuſe, très-recherchée des tourneurs, connue dans le Nord ſous le nom de *Cap*. On en fait des taſſes.

Le bouleau eſt le dernier arbre qu'on rencontre en s'élevant ſur les montagnes, & en s'avançant dans le Nord vers les limites de la végétation; mais il eſt petit, tortu, rabougri.

JONQUILLE, plante vivace, bulbeuſe, ori- 8.
ginaire d'Aſie; fleur ſimple ou double, d'un

8. jaune d'or; odeur ſuave; entre dans les parfums, ſe multiplie de ſemence & par caïeux.

9. *AULNE*, *averne*, grand arbre; croît promptement dans l'eau. Planté ſur le bord des eaux, retient les terres; dans les prairies, ne nuit point à la végétation. Son écorce ſert à tanner les cuirs, à les teindre en couleur fauve, ainſi que les filets de pêcheurs : mêlée avec ſes fruits, peut ſuppléer pour le noir à la noix de Galle. Son bois blanc, tendre, facile à teindre, ſur-tout en noir, prend bien la colle; eſt durable ſous l'eau; on en fait des pilotis, des perches, pelles, ſabots, échelles, chaiſes, talons de ſouliers; ſert au chauffage : ſon charbon eſt un de ceux qu'on préfère pour la poudre à tirer. Ses feuilles fraîches ou sèches ſervent de nourriture aux animaux : il a une variété à feuilles découpées.

10. *COUVOIR*, panier d'oſier où l'on met la poule couver; il doit avoir la baſe large, être tenu proprement & parfumé.

11. *PERVENCHE*, plante vivace des bois, ligneuſe, rampante; branches longues, flexibles; feuillage d'un beau vert; fleurs bleues, agréables; ſe plaît à l'ombre. Deux eſpèces; l'une a les feuilles, les fleurs grandes; l'autre eſpèce plus petite, varie, à feuilles panachées, à fleurs blanches, pourpres, ſimples ou doubles. On cultive dans les jardins une troiſième eſpèce originaire de Madagaſcar, à belles fleurs roſes, blanches; elle demande à être ſerrée l'hiver.

CHARME, grand arbre d'une belle verdure : ſon écorce unie, mince, teint en jaune; ſa sève au printemps eſt abondante. Son bois dur, coriace, fournit des eſſieux, jantes, jougs, alluchons, maillets, manches d'outils; ſe tourne bien; fait un bon chauffage. Le charme ſe tranſplante aiſément, eſt peu difficile ſur le terrain, fait de bonnes clôtures faciles à diriger : ſes feuilles qui ſe conſervent ſur l'arbre juſqu'aux nouvelles, ſervent d'abri en hiver; les beſtiaux les mangent avec plaiſir. Il a une variété à feuilles de chêne, une autre à fruit de houblon. 12.

MORILLE, ſorte de champignon des forêts, abondante après les premières pluies chaudes; ſe mange fraîche ou ſèchée. 13.

HÊTRE, *fayard*, *faulx*, *fouteau*, grand arbre formant des forêts d'une grande étendue; beau port, beau feuillage, écorce fine, liſſe, griſâtre : il fait périr les plantes qui l'avoiſinent, ſe tranſplante difficilement, veut être ombragé dans ſa jeuneſſe, croît dans les terres ſablonneuſes, fait de bonnes haies : ſes feuilles reſtent juſqu'aux nouvelles, durent long-temps ſur la terre après être tombées; on en garnit les lits en place de paille; les moutons s'en nourriſſent : ſa graine triangulaire, abondante, renfermée dans une coque épineuſe, connue ſous le nom de *faine*, bien ſèchée, dépouillée de ſon enveloppe ſous la meule, donne une amande d'une ſaveur agréable dont on retire une huile douce, abondante, qui s'améliore en vieilliſſant, et qu'on mange; ſon marc 14.

14. engraiſſe promptement les cochons, la volaille & les beſtiaux, donne moins de conſiſtance au lard que le gland : l'amande grillée peut ſuppléer au café. L'écorce de l'arbre remplace le liége pour les filets de pêcheurs. Son bois eſt veiné, ſolide, facile à fendre; fort employé par les boiſſeliers, layetiers, menuiſiers, gaîniers, tourneurs; on en fait des vaſes, ſaloirs, pelles, ſabots, ſoufflets, bâts, colliers pour les bêtes de ſomme; on le durcit à la fumée; il ſe conſerve mieux ſous l'eau qu'à l'air, fait un bon chauffage, brûle vîte, donne beaucoup de cendres. Il a une variété à feuilles de couleur pourpre plus ou moins foncée.

15. *ABEILLE*, *mouche à miel*, d'Europe, habite des troncs d'arbre, des creux de rochers; vit en ſociété; eſt induſtrieuſe, laborieuſe, utile à l'homme par le miel, la cire qu'elle lui fournit. On en diſtingue quatre variétés : l'une groſſe, longue, brune; une deuxième preſque noire; une troiſième griſe; une quatrième jaune aurore, luiſante, dite *de Flandres & de Hollande*, active, économe, préférable aux autres. Chaque eſſaim ou famille eſt compoſé, 1°. d'une pondeuſe ou mère, corps plus gros, plus long que celui des autres abeilles, ailes courtes; pond juſqu'à quarante mille œufs par an, eſt armée d'un aiguillon; 2°. d'environ ſeize cents mâles ou faux-bourdons, petits, ſans aiguillon, fainéans; 3°. d'environ vingt mille ouvrières, ſans ſexe, aiguillon barbelé, à la baſe duquel eſt une liqueur vénéneuſe. Elles ſont actives, prévoyantes, font tout le travail intérieur & extérieur de l'habitation; ne ſouf-

frent qu'une ſeule pondeuſe ; chaſſent, détrui- 15.
ſent tous les mâles vers la fin de l'été; elles
ſont vindicatives; emploient ſur-tout leur
aiguillon contre ceux qui les craignent, les
irritent; attaquent les plus gros animaux &
les tuent : la fumée les éloigne; celle d'un
linge humide, allumé, lié au bout d'un bâton,
ſert avec ſuccès à leur enlever impunément
leurs récoltes en miel, en cire : on parvient
au même but, en les aſpergeant d'eau légère-
ment, à l'aide d'une broſſe. On doit laiſſer
quelque choſe pour leurs beſoins & pour les
exciter au travail : elles ſont ſuſceptibles de
s'apprivoiſer. Les fleurs qui leur fourniſſent le
meilleur miel, ſont celles des bourraches,
bouillons-blancs, ſerpolets & autres plantes
labiées. En Suède, leur principale récolte de
miel ſe fait ſur les bruyères; en Danemarck,
ſur le ſarrazin; en Pologne, en Ruſſie, ſur
le tilleul; dans le Levant, ſur les thyms; au
bord de la mer noire, ſur l'aconit; en Sar-
daigne, ſur l'abſinthe; en Corſe, ſur l'arbou-
ſier; à Narbonne, ſur le romarin. De là ſes
diverſes qualités. Les abeilles recherchent les
fleurs de tulipes; après les fleurs elles recueil-
lent les gouttes d'eau ſucrée que jettent autour
d'eux certains pucerons attachés aux jeunes
pouſſes de quelques arbres; elles ſont dans
l'engourdiſſement pendant l'hiver; plus il eſt
prolongé, moins elles conſomment de leurs
proviſions. Lorſque la ponte produit de nou-
velles mères, il ſe compoſe autant de nou-
veaux eſſaims, qui vont ailleurs fonder des
colonies.

On élève les abeilles dans des ruches qui

15. ne doivent point être expoſées au grand ſoleil, à la pluie, au vent; quelquefois on les place dans l'intérieur des habitations, même dans leurs parties les plus élevées; d'autrefois on les fait voyager pour leur procurer de plus abondantes récoltes.

16. *LAITUE*, plante potagère, annuelle, qui offre beaucoup de variétés, pommées ou non pommées; ſe mange crue, cuite. Les laitues préférables pour le printemps ſont, la *crèpe*, la *berlin*, la *feuille d'épinards*; celle-ci ſe coupe deux ou trois fois; pour l'été, la *berlin*, la *verſailles*; pour l'hiver, la *paſſion*, la *coquille*.

17. *MELÈSE*, grand arbre réſineux des montagnes; forme pyramidale; *feuilles longues*, étroites, d'un beau vert au printemps, raſſemblées par paquets, tombent l'hiver; *ſemences ailées*, contenues dans un cône ou fruit écailleux qui s'ouvre à ſa maturité; les graines tombent, le vent les diſperſe. Le melèſe croît promptement, même dans un ſol médiocre; il parvient à la hauteur de cent pieds & plus, ſe tranſplante facilement, ne ſe multiplie que de ſemence. Sa culture eſt trop négligée.

Sa réſine abondante ſort par les pores de l'écorce & la vernit; elle en devient inattaquable à la pluie & très-combuſtible; la réſine ſe trouve quelquefois par maſſe dans les gros arbres, ou par petits grumaux blancs (*manne de Briançon*). Elle eſt moins bonne que celle du ſapin à feuille d'if. On la tire des melèſes les plus vigoureux, en ouvrant, à deux pieds de terre, un trou d'un pouce de diamètre;

une gouttière la conduit dans un baquet. On la paſſe dans un tamis de crin. Mêlée à l'eau, & diſtillée, elle donne une huile eſſentielle qui entre dans les vernis; le réſidu peut être employé dans le brai gras pour la marine. Un arbre peut fournir huit livres de réſine par année, & pendant cinquante ans. Cet écoulement altère la qualité du bois. 17.

Son écorce eſt employée dans les tanneries.

Son bois dure long-temps, eſt preſque incorruptible ſous l'eau, eſt employé dans la charpente, la menuiſerie, ſe polit bien; les peintres s'en ſervoient anciennement au lieu de toile.

CIGUË, plante biſannuelle des champs, des lieux ombragés; elle eſt dangereuſe. On la diſtingue du cerfeuil, du perſil, par ſon odeur nauſéabonde & ſa tige tachetée. 18.

RADIS, plante potagère annuelle : racine charnue, petite, blanche, rouge, roſe, violette, longue ou ronde; elle ſe sème toute l'année, & ſe mange crue. Les jeunes feuilles ſe mangent cuites & en ſalade. 19.

RUCHE, habitation des abeilles; on la conſtruit en bois avec ou ſans verres; en paille ou oſier, ronce, viorne, troêne treſſés; on en fait avec du liège ou un tronc d'arbre : ſa forme eſt circulaire ou carrée; d'une ſeule ou de pluſieurs pièces poſées les unes ſur les autres, ou à côté les unes des autres : ſa hauteur eſt d'environ trente pouces ſur vingt à vingt-cinq de largeur : on la recouvre de 20.

20. paille, quelquefois d'une boîte aſſez grande pour laiſſer un vide tout autour. Elle doit être éloignée des fumiers, des marais, & parfumée de temps en temps. La ruche compoſée de pluſieurs pièces ou *hauſſes*, eſt plus utile pour en retirer le miel & la cire, ſans faire périr & ſans troubler les abeilles.

21. *GAINIER*, arbre moyen, originaire de Judée, naturaliſé en France; ſes fleurs roſes ou blanches, celles-ci rares, ſont agréables, abondantes, paroiſſent avant les feuilles & ſont recherchées des abeilles. Ses feuilles ſont d'un beau vert; ſon bois dur, veiné, eſt propre à la marqueterie : cet arbre craint les très-grands froids.

22. *ROMAINE*, *chicon*, ſorte de laitue à pomme alongée, qui a pluſieurs variétés, dont une hâtive. Celle à feuille verte ou la *maraichère*, la *blonde*, la *flagellée*, ſont préférables pour l'été; la griſe de toutes ſaiſons, monte difficilement, paſſe même l'hiver, ainſi que la rouge : toutes ſe mangent crues ou cuites.

23. *MARRONIER-D'INDE*, grand arbre du nord de l'Aſie, naturaliſé en France depuis plus d'un ſiècle; beau port, beau feuillage, belles fleurs printannières; ſon bois blanc, mou, ſert en voliges. Son fruit eſt une coque épineuſe, qui contient pluſieurs *marrons* fort amers. On les adoucit en les leſſivant; pelés, rapés, ils donnent de la fécule; écraſés, infuſés à froid pendant douze heures dans l'eau, ils la rendent ſavoneuſe & propre à blanchir.

Les beſtiaux peuvent manger ces ſemences. Leurs cendres donnent une grande quantité de potaſſe. 23.

ROQUETTE CULTIVÉE, plante annuelle, ſe ſème, ſe récolte dans l'eſpace de trois mois; l'été, ſe cultive à l'ombre; jeune, elle aſſaiſonne la ſalade; ſes graines donnent de l'huile. 24.

PIGEON, oiſeau ſauvage, ou domeſtique, ſymbole de la tendreſſe, de la conſtance. Il ſupporte tous les climats; ſe détache difficilement du lieu qui l'a vu naître, vole avec rapidité & long-temps, voit au loin, ſe nourrit de grains, aime le ſel, le ſalpêtre & les eaux ſaumâtres, ſe plaît au ſoleil, à une pluie douce, veut être propre. Il roucoule, fait la roue auprès de ſa femelle: celle-ci pond deux œufs à chaque couvée, les couve tour-à-tour avec ſon mâle; nourrit ſes petits en dégorgeant dans leur bec le grain qu'elle a ramolli dans ſon gézier. Si elle eſt bien nourrie, elle pond au moins neuf fois par an; alors une ſeule paire de pigeons pourroit produire progreſſivement au bout de quatre années, plus de dix-huit mille pigeons. Cet oiſeau va par troupe, fait un grand dégât dans les ſemis, principalement dans les chenevières; ſa fiente ou colombine eſt un bon engrais, préférable dans les terres fortes. Il vit au delà de quinze ans. Sa chair eſt délicate. Les pigeons les plus connus ſont le *ramier*, *biſet*, *mondain*, *romain*, *pattu*, *nonnain*, *paon*, *cavalier*, *polonois*, *culbutant*, *gorge*, *glouglou*, *huppé*, *meſſager*; ce 25.

25. dernier porté fort loin du lieu qu'il habite, le retrouve ensuite avec facilité.

26. *LILAS*, arbrisseau, originaire d'Asie, feuillage d'un beau vert, quelquefois panaché; belles fleurs en grappes droites, d'une odeur suave, violettes, pourpres ou blanches: son bois blanc est serré, ferme. On distingue le lilas de Perse, espèce plus petite, qui fournit trois variétés: une autre espèce se fait remarquer par sa fleur purpurine à grosse panicule; elle tient le milieu entre les deux espèces précédentes.

27. *ANÉMONE DES JARDINS*, plante vivace, originaire du Levant, à racines charnues; les semis donnent beaucoup de variétés à fleurs simples ou doubles, nuancées de toutes les couleurs; on les conserve en les relevant de terre tous les ans, lorsque leurs tiges sont sèches; on les replante au commencement de l'automne.

28. *PENSÉE*, petite plante agréable par l'élégance de ses fleurs, la vivacité, l'harmonie, le velouté de leurs couleurs; elles sont légèrement odorantes. On en cultive deux espèces: l'une annuelle très-commune, se sème d'elle-même, fleurit presque toute l'année, donne beaucoup de variétés; l'autre vivace, peut se multiplier en partageant ses touffes.

29. *MYRTILLE*, *raisin des bois*, arbuste traçant; ses baies, d'un bleu foncé, se mangent fraîches, avec de la crême, dans des tartes; les

coqs de bruyère en ſont friands; on les emploie dans la teinture. 29.

GREFFOIR, inſtrument du jardinier lui ſervant à greffer, ſur-tout en *écuſſon ;* à l'extrémité de ſon manche eſt une pièce d'ivoire, mince, arrondie, de la longueur d'environ un pouce; elle ſert à lever l'écorce pour placer l'*œil.* Le greffoir en forme de *ſcalpel*, à manche d'ivoire, eſt préférable. 30.

FLORÉAL,

Mois des fleurs.

1. ROSE, fleur du rosier, arbuste dont il existe beaucoup d'espèces, de variétés, originaires de l'Asie, de l'Amérique septentrionale, de l'Europe. La rose est simple, sémi-double, double prolifère ou très-double, avec ou sans aiguillons; sa couleur est rouge tendre, pourpre, ponceau, jaune, citron, carnée ou de chair, blanche, panachée. Les principales cultivées sont la *rose rouge* de *Provins*, qui est un objet de commerce; la *rose à cent feuilles*, *la mousseuse*, variété de la précédente; la *muscate*, la *canelle*, la *pomifère*, la *rose de Meaux*, *de Bourgogne*, *de Champagne*, & celle *à gros-cu*. Elles se succèdent jusqu'à la fin de l'automne. C'est à la culture qu'on doit les fleurs doubles : les étamines deviennent pétales, & la fleur cesse de donner des graines. La plupart ont une odeur suave, entrent dans les parfums, dans quelques liqueurs; on en fait des conserves. Elles donnent, par la distillation, une eau odorante (*eau rose*), & une huile essentielle en petite quantité transparente, presque sans couleur, figée à une température ordinaire & très-recherchée pour son parfum, qui se développe par le frottement. La fleur du *rosier à gros-cu* est suivie d'un fruit

fruit rond, d'un rouge brun, dont la pulpe fait une confiture. 1.

CHÊNE, *rouvre*, arbre qui acquiert jusqu'à dix pieds de diamètre, 130 pieds de hauteur, forme de vastes forêts, sur-tout dans les parties tempérées de l'Europe; vit des siècles, est utile dans toutes ses parties. Attaché fortement à la terre par son pivot profond, il résiste aux orages. Son aspect plaît, étonne. Symbole de la génération, de la force, de la durée; consacré aux vertus civiques, il est digne de devenir dans toute la France l'arbre de la liberté. 2.

Son *écorce* astringente, pulvérisée, ainsi que les *cupules* qui portent le gland & la *sciure* de son bois, servent à tanner les cuirs; l'*écorce* fournit une couleur fauve, remplace pour le noir dans la teinture & la chapellerie, ses *cupules* & ses *gales*.

Son *bois* dur, solide, sur-tout sur un sol élevé, graveleux, durcit encore plus en l'écorçant sur pied, ou par son séjour dans l'eau; il s'y conserve des siècles, y acquiert la couleur, la dureté de l'ébène; les planches de chêne sont plus solides, mieux veinées, en les refendant sur la *maille*. Ce bois, le plus utile pour toutes les constructions civiles, militaires, navales; le plus employé par les charpentiers, menuisiers, tonneliers, fournit aussi un bon chauffage, un excellent charbon, des cendres riches en potasse. Il rougit quand il est sur le retour.

Sa *sève* astringente communique ses pro-

2. priétés à toutes les parties de l'arbre, même aux plantes parasites qu'il nourrit.

Ses *feuilles* d'une belle forme, d'un beau vert, nourrissent les animaux, pourrissent lentement; entassées, donnent une chaleur plus durable que celle du fumier : elles restent sur l'arbre une grande partie de l'hiver.

Ses *fleurs* printanières gèlent souvent.

Son *fruit* ou gland, enchâssé dans sa cupule, est d'une saveur âpre; il peut s'adoucir par des lessives, la torréfaction & la germination; son amande, qui rancit promptement, contient de la fécule; elle a quelquefois servi d'aliment aux hommes. Le gland frais ou sèché nourrit & engraisse les porcs.

Le chêne se multiplie seulement de semences qui doivent être mises dans la terre dès leur maturité; jeune, il doit être abrité par d'autres plantes; il se transplante difficilement à cause du pivot de sa racine; une bonne culture donne au plant de chêne un chevelu qui assure le succès des transplantations; dans les forêts, ses branches latérales périssent; isolé, elles doivent être élaguées jeunes; trop grosses, elles occasionnent des plaies à la tige, qui détruisent son intérieur.

Ses *variétés* sont à péduncule court, long, feuille velue, forme pyramidale. La première improprement appellée mâle, a le bois plus dur.

3. *FOUGÈRE COMMUNE*, plante rameuse, vivace, des bois; multiplie beaucoup; elle ne peut être détruite, dans les champs, qu'en la coupant à mesure qu'elle pousse. Elle fournit de la litière; sert à emballer les fruits dans

leur tranſport; donne en brûlant beaucoup de chaleur; ſa cendre eſt un bon engrais; leſſivée, elle donne du ſalin pour les verreries, les ſalpêtreries; pétrie avec de l'eau, formée en boule, ſèchée au ſoleil, calcinée, peut ſuppléer au ſavon. La fougère pourrie fait du fumier. Ses racines amères ne contiennent rien de nutritif, quoiquelles aient été données quelquefois au lieu de pain : elles ſont d'uſage en médecine. 3.

AUBÉPINE, *épine blanche*, arbriſſeau très-épineux, bois très-dur, fleur odorante qui ne corrompt point le poiſſon comme on le croit; les animaux mangent ſes feuilles; on fait une boiſſon fermentée avec ſes fruits. L'aubépine croît par-tout, fait d'excellentes haies, ſe tond bien; on la multiplie principalement de graines, qui doivent être ſemées, au-ſſitôt qu'elles ſont mûres : ſemées au printemps, elles reſtent en terre juſqu'à l'année ſuivante. Ses variétés cultivées ſont à feuille panachée, à fleur double, roſe, précoce, à fruit jaune. 4.

ROSSIGNOL, petit oiſeau d'Europe; vit ſeul, aime l'ombrage & les eaux : le chant du mâle au printemps eſt très-mélodieux; le calme de la nuit l'invite à déployer ſa voix; apprivoiſé, il chante dans tous les temps. La femelle, comme celle des autres oiſeaux, eſt ſilencieuſe; ſon plumage eſt moins foncé; elle fait deux pontes au moins, chacune de quatre à cinq œufs de couleur de bronze. Le roſſignol 5.

5. eſt avide d'inſectes; les vers de farine ſont l'appât le plus ſûr pour le prendre.

6. *ANCOLIE COMMUNE*, plante vivace des bois; cultivée dans les jardins; y croît aiſément; fleur bleue irrégulière : la culture a produit des variétés dont la fleur eſt double, verte, blanche, roſe ou panachée.

7. *MUGUET*, petite plante vivace des bois; aime l'ombre, racines traçantes, fleur blanche d'une odeur très-ſuave; ſes variétés ſont à fleur double & rouge.

8. *CHAMPIGNON*, famille de plantes qui comprend pluſieurs genres, un grand nombre d'eſpèces, de variétés. Elles croiſſent dans la terre à ſa ſurface, ſur des végétaux vivans, ſur des ſubſtances animales, végétales en décompoſition. Elles diffèrent entre elles par la forme, la grandeur, par la couleur qui varie du blanc au noir :

L'odeur, ſuave dans les uns, vireuſe dans d'autres ;

La ſaveur, âcre, brûlante, inſipide ou agréable ;

La ſubſtance, gélatineuſe, ſpongieuſe ou ligneuſe ;

La qualité, vénéneuſe, émétique, aſtringente ou très-combuſtible ;

La durée, d'un jour ou de pluſieurs années.

Le *mouſſeron*, la *morille*, l'*oronge*, la *chanterelle*, l'*agaric*, l'*amadou*, la *truffe* & toutes les *moiſiſſures* ſont de la famille des champignons, qui tous ont leurs fleurs, leurs graines

comme les autres plantes, mais elles ne ſont viſibles qu'au microſcope. 8.

Pluſieurs champignons frais, ſecs ou cuits cauſent des maladies, d'autres tuent, tous ſont de difficile digeſtion. Les moins malſains des lieux ſecs, ſont dangereux dans les lieux humides, ou le deviennent en ſe gâtant.

Il n'exiſte aucun moyen certain de diſtinguer les moins malfaiſans. Le vinaigre calme les douleurs qu'ils cauſent, mais ne guérit pas : l'émétique eſt le meilleur remède.

Les champignons ſe conſervent ſecs, confits au ſel ou dans l'huile.

Les plus utiles ſont l'agaric qui donne l'amadou, & celui qui arrête les hémorragies. On prend les écureuils avec un appât dans lequel on met de la *vomitive*, eſpèce d'agaric.

HYACINTHE, *jacinthe*, plante vivace, bulbeuſe. Deux eſpèces ſont plus connues : l'une de nos bois ; l'autre originaire du Levant, cultivée depuis deux ſiècles dans les jardins. Les ſemis ont produit un très-grand nombre de variétés, à fleur ſimple, double, de toutes couleurs, toutes très-odorantes : les variétés à fleur double ont d'abord été rejettées, & ne ſont cultivées au plus que depuis un ſiècle. L'oignon de cette eſpèce fleurit bien, placé ſur l'eau dans un vaſe. 9.

RATEAU, inſtrument des champs, des jardins, compoſé d'un long *manche* qui ſe fixe par un ou deux points ſur le *fût*, pièce de bois, garni ſur ſon épaiſſeur de dents de fer ou de bois dur. La longueur du fût varie 10.

10. depuis dix pouces jusqu'à trois pieds; celle du manche depuis trois pieds jusqu'à cinq & demi; les dents rondes ou plates posées de champ, plus ou moins longues, sont droites ou courbées, pointues ou obtuses, rapprochées ou éloignées suivant leur destination. Le râteau sert à ramasser les récoltes, nettoyer les prés, les terres, les allées; diviser, égaliser leur surface, en retirer les pierres, couvrir les semences, rompre la croûte qui les empêche de lever; quatre peuvent suffire dans les jardins; le grand, le moyen, le fin, celui à sentier. Le *fauchet*, sorte de râteau qui sert à ramasser le foin, a des dents de bois des deux côtés de son fût.

11. *RHUBARBE* (*la vraie*), grande plante vivace, originaire de Chine, près la grande muraille; feuilles palmées, grosses racines d'usage en médecine, qui contiennent du soufre, de la sélénite (sulfate calcaire) bien sensible lorsqu'elles ont vieilli. Cultivée en grand, se récolte au bout de quatre années. La rhubarbe réussit sur le sol de la République. Il existe trois autres espèces de rhubarbe inférieure à celle-ci : la première de Tartarie, à feuille compacte, est meilleure que les deux autres; la seconde, de la Mer noire, nommée *rapontic*; les pétioles ou queues des feuilles se mangent cuites : la troisième de Moscovie, à feuille ondulée. Toutes trois sont grandes & vivaces. Leurs feuilles cuites à grande eau, peuvent être mangées comme les épinards.

12. *SAINFOIN*, *Esparcette*, plante vivace, à

fleur rouge rayée, en épi; racine pivotante. 12.
Il réſiſte au froid, à la ſéchereſſe; vient bien dans les terrains ſablonneux, pierreux, même argileux, ſi le fond n'eſt point trop humide; dure de trois à ſix années : le terrain peut enſuite produire pendant le même eſpace de temps des grains & autres plantes, en variant annuellement les eſpèces, relativement à leurs racines. Le ſainfoin fournit deux fois par an un fourrage excellent, préférable à la luzerne, mais trop peu abondant. Il convient à tous les animaux; ſon excès leur eſt moins nuiſible : ſes feuilles coupées en vert, mêlées avec la paille d'avoine, font une bonne nourriture. Pour conſerver le ſainfoin, on le fauche dans le commencement de ſa fleur, on le garde en meule, en y laiſſant intérieurement, de peur qu'il ne s'échauffe, un ou pluſieurs conduits perpendiculaires pour le paſſage de l'air. Après deux ou trois labours, on sème ſa graine avec de l'avoine, dont on ne met que moitié de la ſemence ordinaire. Il faut 12 à 15 boiſſeaux de graine de ſainfoin par arpent; elle doit être nouvelle : on l'enterre peu. Elle eſt d'une récolte plus facile que celle de la luzerne; elle nourrit bien les chevaux.

BATON D'OR, plante ligneuſe, vivace, tou- 13.
jours verte; variété de la giroflée jaune. Ses fleurs ſont doubles, d'un beau jaune, d'une odeur ſuave, très-ſerrées le long de la tige qui eſt ferme & droite : de là lui vient ſon nom. Le bâton d'or ſe multiplie de bouture, eſt devenu très-rare.

14. *CHAMÉRISIER :* cinq eſpèces d'arbriſſeaux ou arbuſtes de nos montagnes, & deux étrangères cultivées ſous ce nom dans nos jardins. La première ſurnommée à *fruit noir ;* la ſeconde *des haies ;* la troiſième *des Pyrénées ;* la quatrième *des Alpes ;* la cinquième à *fruit bleu ;* la ſixième *de Tartarie*, à fleur blanche & roſe ; la ſeptième *de Canada.* Leurs fleurs, de la forme de celle du chèvrefeuille, ſont blanches, jaunes, purpurines ; leurs fruits ou baies rouges, en général abondans, reſtent long-temps ſur pied. Ces arbriſſeaux, peu délicats, peuvent former de petites clôtures qui réuſſiront bien dans les mauvaiſes terres. Le bois de l'eſpèce des haies fait des tuyaux de pipe.

15. *VER-A-SOIE*, chenille originaire d'Aſie, très-intéreſſante à multiplier, à étudier. Le ver-à-ſoie eſt laborieux, propre, ſans moyen de nuire, a l'odorat fin ; eſt incommodé de l'humidité, du froid, du grand chaud, de l'électricité des orages ; aime l'air pur, l'obſcurité, les parfums légers, une nourriture abondante, tendre ; veut de l'eſpace à meſure qu'il groſſit, & une chaleur graduée. Il mange peu quand il a froid ; peut jeûner quelque temps, mais ſes progrès en ſont retardés. Il change de peau quatre fois. Après un mois & plus d'exiſtence, il ceſſe de manger, monte, cherche à ſe fixer, attache autour de lui le fil qui ſort de ſa bouche, & dont la longueur va juſqu'à mille pieds. Il ſe renferme ainſi dans un cocon du poids de dix grains environ, entouré d'une bourre (*mauvaiſe ſoie*), compoſé lui-même

15.

d'une ſoie jaune ou blanche, roſée ou céladonne qu'on déroule à l'eau chaude (*orcanſin*). De toutes les matières propres aux tiſſus, la ſoie eſt la plus forte, la plus légère, la plus chaude & la plus belle. Le ver devient *chryſalide*, ſe dépouille deux fois dans ſon cocon, en ſort transformé en papillon mâle ou femelle, vit encore huit jours. La femelle pond environ cinq cents œufs ou graines, enſemble du poids de ſept à huit grains; les bons ſont gris-cendrés, rougeâtres, ronds, aſſez pleins pour enfoncer dans l'eau, s'écraſent ſous l'ongle avec bruit. A une chaleur graduée de dix-huit à vingt degrés, ils écloſent du cinquième au dixième jour avec le concours de l'air. De tous les moyens artificiels de les faire éclore, une étuve aérée eſt préférable. Par-tout où le mûrier croît, le ver-à-ſoie peut réuſſir. Il ne peut être élevé, avec profit, en France, que renfermé. A la Chine, dans le Bengale, au Tonquin, où la nature l'a placé, ſouvent on le renferme, on le fait éclore artificiellement. La chaleur qui lui convient, n'eſt point au deſſous de quinze degrés, ni au deſſus de vingt-cinq; on ne peut la rendre égale que par des moyens artificiels. Un feu de flamme claire, entretenu avec des plantes aromatiques bien sèches, renouvelle, purifie l'air. La qualité de la ſoie dépend de celle de la nourriture du ver. La feuille du mûrier blanc eſt la plus employée; celle du noir le rend plus robuſte, mais la ſoie en eſt moins belle: l'inſtant de la végétation du mûrier eſt l'époque pour faire éclore la graine. Deux mille livres peſant de ces feuilles ſont produites

15. par environ une toiſe cube de branches bien garnies ; cent livres de cocons en ſont le produit. Le ver-à-ſoie étant jeune, on lui coupe la feuille ; on lui en donne deux fois par jour, progreſſivement juſqu'à ſix : elle ne doit point être mouillée. Dans les petites éducations une once de graine fournit cent livres de cocons ; dans les grandes, dix onces n'en donneront que ſix cents. On préſente au ver-à-ſoie, quand il ne mange plus, de petites branches de genêts, de bruyères, ou d'autres arbuſtes ; il y monte, y attache ſes cocons : cent livres de ces branches peuvent ſervir pour cent livres de cocons. Il eſt poſſible de faire juſqu'à trois éducations par an. Si, lorſque le ver eſt prêt à filer, on lui ôte ſa pelote de matière à ſoie, cette matière ſoufflée comme une bulle de ſavon, ſe dilate, forme une pélicule mince, tranſparente, flexible, préſente les couleurs de l'opale. D'autres eſpèces de chenilles fourniſſent auſſi de la ſoie, mais moins belle, moins ſolide, plus difficile à travailler.

16. *CONSOUDE* (*grande*), plante vivace du bord des eaux ; grandes feuilles que les beſtiaux mangent : la couleur de ſa fleur varie. Sa racine groſſe, charnue, très-mucilagineuſe, eſt employée en médecine.

17. *PIMPRENELLE*, plante vivace des prés ſecs ; réſiſte au froid, à la chaleur ; fournit l'hiver un pâturage très-utile aux beſtiaux, rend leur chair ferme, communique au beurre une ſaveur agréable. Cette plante coupée ſouvent, donne un feuillage plus tendre, eſt

d'un plus grand produit. Elle ſe sème en rayons, de bonne heure au printemps ou à l'automne; eſt employée pour l'aſſaiſonnement des ſalades: il y a une variété à feuille plus large. Une eſpèce de pimprenelle originaire du Canada, plus grande, doit être préférée dans les terrains frais pour les prairies artificielles. 17.

CORBEILLE-D'OR, plante vivace, ligneuſe, toujours verte, originaire du Levant, cultivée dans les jardins. Ses fleurs jaunes, de longue durée, forment une touffe régulière, d'où lui eſt venu ſon nom. Elle ſe sème avec avantage à la fin de l'été. 18.

ARROCHE, *bonne-dame*, grande plante annuelle, originaire de Tartarie; réſiſte au froid, croît promptement, à-peu-près partout; elle eſt cultivée dans les potagers: ſes feuilles aqueuſes ſe mangent jeunes étant cuites. Il ſeroit utile de la cultiver en grand comme fourrage; elle varie à feuilles blanches, rouges, ſanguines. 19.

SARCLOIR, outil de culture, de différentes formes & dimenſions; deſtiné à détruire les mauvaiſes herbes: le plus utile eſt celui qui ſert à échardonner. Son fer recourbé eſt tranchant vers ſon bout en dehors comme en dedans, coupe en tirant & en pouſſant. 20.

STATICÉ, *gazon d'olympe*, plante vivace, très-baſſe: ſes fleurs blanches, rouges ou gris de lin, durent long-temps. On en fait des bordures dans les jardins. 21.

22. *FRITILLAIRE*, plante vivace, bulbeuſe; fleur pendante, de la forme d'une petite tulipe, blanche, pourpre, nuancée diverſement : une variété marquée par petits carreaux ſe nomme *damier*. On la cultive dans les jardins.

23. *BOURRACHE*, plante annuelle, originaire d'Alep, très-anciennement cultivée : ſes fleurs ſont blanches, bleues, ou purpurines; entrent dans les ſalades. Cette plante jeune contient du nitre; eſt d'uſage en médecine.

24. *VALÉRIANE DES JARDINS*, grande plante vivace; croît par-tout, même ſur les murailles; fleurs blanches, rouges, odorantes, de longue durée. Parmi pluſieurs autres eſpèces de valériane, on compte principalement celle des bois & celle des marais.

25. *CARPE*, poiſſon d'eau douce, très-fécond; fraie depuis floréal juſqu'en meſſidor; la femelle pond juſqu'à trois cent mille œufs. La carpe acquiert juſqu'à trois pieds de long, trente livres de poids; vit très-long-temps; blanchit en vieilliſſant : la caſtration la fait groſſir & engraiſſer. Pour la nourrir hors de l'eau, on la ſuſpend dans un petit filet ſur de la mouſſe humide, on lui donne du pain trempé dans du lait : les plus eſtimées ſont celles de la Saône, de la Seine, de la Loire & du Rhin.

26. *FUSAIN*, *bonnet de prêtre*, arbriſſeau des bois; fleur blanchâtre; fruit rouge, quelquefois blanc, d'une longue durée, employé

dans la teinture ; bois dur, dont on fait des lardoires, des fuſeaux. Des lanières longues, minces, levées ſur le bois ſans les en détacher entiérement, réunies en forme de balais, ſervent à chaſſer les mouches. Les deſſinateurs ſe font des crayons avec les jeunes branches de fuſain, qu'ils réduiſent en charbon dans un tube fermé de fer qu'ils font rougir au feu. Le fuſain croît par-tout, fait de bonnes haies. 26.

CIVETTE, *cive*, *appétit*, petite plante vivace, bulbeuſe, originaire de Sibérie ; cultivée dans les potagers. Ses feuilles approchent de celles de la ciboule, ſe mangent crues ; plus on les coupe, plus elles ſont tendres. On diſtingue la grande & la petite civette : on la multiplie en ſéparant les pieds. 27.

BUCLOSE, plante vivace ; racine charnue, mucilagineuſe, pivotante ; fleur bleue. Cette plante, d'uſage en médecine, contient du nitre : les animaux mangent ſes feuilles. 28.

SÉNEVÉ, *moutarde*, plante annuelle, cultivée en grand, en terre fraîche ; elle ſe sème depuis la fin de l'hiver juſqu'en germinal, ſuivant les climats : ſe récolte au bout de trois mois ; peut ſe replanter. Elle eſt employée comme fourrage. Ses feuilles naiſſantes ſe mangent en ſalade ; ſes graines, d'un brun foncé, font la moutarde ; on en fait de l'huile bonne à brûler, & employée dans les arts. On cultive une variété à graine blanche, plus groſſe, plus abondante en huile. 29.

30. *HOULETTE*, inſtrument de bergerie & de jardinage. La houlette du berger eſt formée d'un long bâton, terminé à ſon extrémité ſupérieure par un crochet de fer qui ſert à arrêter les moutons, en les ſaiſiſſant par les jambes; à ſon extrémité inférieure, par une petite pelle de fer, avec laquelle on ramaſſe des mottes de terre qu'on jette aux moutons pour les raſſembler, & au chien pour le dreſſer.

La *houlette* du jardinier eſt formée d'un manche de bois plus ou moins long, terminé par un fer de diverſe grandeur, arrondi, pointu ou carré. Elle ſert à planter ou lever des plantes : elle eſt préférable au plantoir, ſur-tout lorſque les racines ont beſoin d'être étendues.

PRAIRIAL,

Mois des prairies.

LUZERNE, plante vivace, racine profondément pivotante ; fleur bleue. Elle craint l'humidité ; réussit moins bien dans les climats chauds & froids, que dans les climats & les expositions tempérés ; aime une terre profonde ; produit chaque année de deux à trois récoltes d'un fourrage abondant, sain en vert, en sec, qui convient aux chevaux, à tous les bestiaux. La durée d'une luzernière est de cinq à neuf ans : le sol peut ensuite produire du grain sans engrais. 1.

HÉMÉROCALE, plante vivace à fleur rouge papilionacée, qui fournit aux abeilles un miel abondant. Sa racine donne une fécule. On compte deux espèces : l'une vulgairement appellée le lis de *Sibérie*, fleur jaune, odeur de jonquille ; l'autre plus grande, le lis *asfodel*, du Levant, fleur rouge, terne, jaunâtre. 2.

TREFFLE cultivé, dure trois ans, vient par-tout, excepté dans les terreins secs, croît promptement ; produit beaucoup : c'est le meilleur fourrage pour alterner. Il doit être mêlé avec de la paille pour le faner facilement ; fournit aux abeilles une abondante récolte de miel. Pâturé frais immodérément, 3.

3. est nuisible. On ne doit le faire pâturer ni à la rosée, ni chargé d'eau. Le froment lui succède avec avantage. On cultive dans le midi un treffle annuel.

4. *ANGÉLIQUE*, grande plante bisannuelle des lieux humides, naturelle en *Laponie*, en *Autriche*, sur les bords du *Volga ;* est cultivée en grand sur-tout à *Niort*. On la mange crue, blanchie, confite au sucre ; on fait avec la graine des dragées, du ratafia.

5. *CANARD*, oiseau aquatique sauvage, domestique ; pattes courtes, très en arrière ; doigts réunis par une membrane ; démarche lourde ; bec large, applati, obtus, garni intérieurement de lames qui lui servent à la mastication ; bruyant, barboteur, vorace ; croît vîte ; est d'un grand produit ; sa chair de difficile digestion, de bon goût, sur-tout lorsqu'il a pu se livrer à son naturel pour l'eau. Quelques plumes retroussées, frisées à la queue du mâle, le distinguent de la femelle qui est plus petite. La canne pond quinze à vingt œufs aussi bons, mais à coque plus dure que ceux de la poule. Les canetons vont à l'eau en naissant, même étant couvés & conduits par une poule. Le canard a une gloutonnerie qui lui est souvent funeste. On l'engraisse en le renfermant dans une mue en partie plongée dans l'eau. On a l'art de faire acquérir un très-gros volume au foie.

Le canard sauvage a fourni le domestique auquel il se mêle volontiers : il vit en troupe sur les étangs voisins des lieux habités. La

troupe

troupe ne descend qu'après avoir reçu le signal de sécurité de ceux qui vont en avant comme *éclaireurs :* il a l'ouie, l'odorat très-fins; on le prend à l'hameçon, aux lacs tendus dans les grands joncs. Le chasseur prudent, placé en opposition de la lune & du vent, peut en surprendre un grand nombre. Sa chair plus estimée que celle du domestique. Souvent la canne sauvage fait sa ponte sur la tête d'un arbre; descend ses petits en les portant avec son bec dans l'eau voisine. Les habitans du Nord attachent près des grandes eaux de petits caissons aux arbres, & y mettent un ou deux œufs de canne pour y attirer les pondeuses; ils les visitent à la ponte, & en retirent les nouveaux œufs par le fond qui est à bascule. 5.

On connoît plusieurs variétés : le *bec crochu;* la *tête noire;* la *tête levée;* le canard qui donne l'*édredon;* celui de *Madagascar;* de *Barbarie*, ou mieux, le canard *musqué*, ayant des tubercules charnus sur la tête, plus gros, plus beau, plus propre, plus paisible & aussi bon que le domestique : il devroit être multiplié de préférence à tout autre.

MÉLISSE, plante vivace du sud de la France; fleur blanche, labiée; odeur de citron; elle entre dans la composition de l'eau de mélisse. 6.

FROMENTAL, grande plante graminée, vivace à panicule avennacée; fourrage productif, bon : aime les terrains frais; diffère 7.

7. du *ray-graſſ*, eſpèce baſſe de graminée, dont l'épi étroit a la forme de l'*ivraie*.

8. *MARTAGON*, lis à fleurs pendantes, renverſées : cinq eſpèces ; beaucoup de variétés. Racine charnue, écailleuſe, vivace, ſe mange en Sibérie. La pouſſière des étamines fourniroit une belle couleur aux peintres en miniature.

9. *SERPOLET*, eſpèce de thym, plante grêle, rampante, vivace, très-aromatique, camphrée. Variétés à larges feuilles ; velue, panachée ; odeur de citron ; à fleurs blanches. Cette plante eſt l'indice d'un ſol aride. Les lapins qui la broutent ont un meilleur goût.

10. *FAULX*, inſtrument aratoire ſervant à couper près de terre l'herbe des prairies, les blés, le chaume. Le tranchant eſt mince, terminé en pointe, un peu courbé, ſoutenu dans toute ſa longueur par un ourlet. Une queue contournée ſert à le fixer à un long manche de bois à deux poignées, qu'on ſaiſit à deux mains ; quelquefois on adapte près de l'emmanchement, pluſieurs baguettes d'oſier qui s'avancent au-deſſus de la faulx en ſuivant ſa courbure, pour faucher, raſſembler, renverſer les plantes d'un même côté, d'un même coup & en former un ondin.

On amincit le tranchant uſé, émouſſé, en le battant à froid ſur une petite enclume ; un tourne-fil d'acier, une pierre à émouler réparent les brèches, avivent le tranchant que le battage rend plus dur, plus durable.

Au lieu de pierre à émouler, on se sert aussi d'un bois tendre sur lequel on met un sable fin. 10.

La négligence du gouvernement des rois à encourager parmi nous les arts vraiment utiles, nous rendoit tributaires de l'étranger. L'Allemagne fournissoit à la France toutes les faulx dont elle avoit besoin. Le régime républicain met au premier rang l'agriculture & tous les arts qui la servent : nos fers sont améliorés; les aciéries se multiplient; des faulx se fabriquent en France; des élèves se forment, & bientôt tout cultivateur trouvera près de lui tous les instrumens de son travail.

FRAISE, fruit du fraisier, plante basse, traçante des bois, cultivée dans les jardins; elle multiplie beaucoup, pousse de longs filets qui prennent racine en touchant terre; on les retranche soigneusement, on bine, on arrose. Sa fleur est blanche, agréable, quelquefois sémi-double. La fraise est parfumée, rouge ou blanche, ronde ou oblongue, de la grosseur d'une mûre sauvage, quelquefois plus grosse, d'une saveur sucrée, légèrement acidule : elle porte ses semences à la surface. La qualité du terrain, l'exposition, la culture ajoutent à sa grosseur, à sa beauté, perfectionnent sa saveur, développent son parfum. 11.

En élevant de graine, on obtient des variétés intéressantes, plus abondantes en fruits. On doit semer sur du terreau ou une terre douce bien préparée, unie; couvrir la semence légèrement de terre, ou mieux, de mousse, de paille froissée; abriter le semis contre l'ardeur du soleil & les pluies abondantes.

Parmi les nombreuſes variétés de fraiſiers ;
11. on diſtingue celui des *Alpes* qui produit abondamment & long-temps. Sa graine ſemée à la fin de l'hiver ou au commencement du printemps, donne du fruit dès la fin de l'été ſuivant. Le fraiſier-ananas de *Caroline*, de *Bath*, & ſur-tout celui du *Chili*, ſont remarquables par la groſſeur de leur fruit.

Le fraiſier du Chili, comme quelques autres eſpèces, a ſes fleurs mâles & femelles ſéparées ſur différends pieds : nous n'avons en France que la plante femelle. Elle ne produit qu'autant qu'il exiſte dans ſon voiſinage une autre eſpèce qui fleuriſſe en même temps & la féconde, tels que le fraiſier à gros fruit, le *capronier*.

12. *BETOINE*, plante officinale vivace, fleur rougeâtre.

13. *POIS*, plante légumineuſe, annuelle, du Sud de l'Europe. Pluſieurs variétés à fleurs blanches, à fleurs violettes ou roſes; à rames ou grimpantes; naine ou ſans rames; à gouſſe avec ou ſans parchemin; ces derniers encore tendres ſe mangent avec la coſſe. Les pois les plus remarquables par leur qualité, leur produit, ſont le *michaut* très-hâtif & de toute ſaiſon; ſemé dès le mois de frimaire, il donne des pois de primeure; le *quarré fin*, dit *clamart*, excellent & d'un grand rapport; le gros *quarré blanc*; le *marly*; le *ſans pareil*; le *quarré vert*, le plus propre à conſerver en ſec pour purée; le *gris*, *pois de brebis*, qui ſe cultive en grand pour fourrage en vert, en ſec; le *coſſat*, bonne nourriture pour les beſtiaux.

Les pois ſont ſujets à être piqués par le ver d'un petit charençon noir : on le fait tomber en les criblant fortement au deſſus d'un baquet d'eau, ou en les étendant au ſoleil & les remuant de temps en temps. 13.

ACACIA (*faux*), grand arbre épineux, originaire de l'Amérique ſeptentrionale, il croît rapidement; ſon feuillage eſt agréable, ſon ombre légère, ſes fleurs blanches, très-odorantes. Les jeunes pouſſes ſont bonnes pour les beſtiaux; ſes fleurs font un bon ſirop; ſa racine douce, ſucrée, a l'odeur de la régliſſe. Son bois bien veiné, dur, ſe fend aiſément, ne pourrit ni ſous l'eau, ni à l'air: on en fait des échalas, des perches à houblon, d'excellens cercles, de très-bonnes chevilles, des pièces de conſtruction pour les moulins & autres machines. En Amérique, on le préfère pour les étambots, les courbes de l'arrière des vaiſſeaux. Cultivé bas comme l'oſier, il fourniroit, même dans un ſol maigre, à des coupes fréquentes. Une variété ſans épine reſte baſſe. 14.

CAILLE, oiſeau de paſſage plus petit que la perdrix griſe dont il a la forme, les mœurs. La caille a le vol bas, ſe nourrit de blé, millet, ſarrazin; ſe tient dans les blés verts, les chaumes; fait ſon nid ſur la terre; pond ſeize œufs. Les *cailletaux* s'apparient de meſſidor en vendémiaire, s'engraiſſent promptement. Au bruit du chaſſeur, la caille ſe tapit ſur terre, ne ſe lève pas ordinairement quoiqu'il paſſe fort près d'elle. En imitant ſon 15.

15. chant avec un *appeau*, on l'attire dans le filet. Sa chair eſt délicate.

16. *ŒILLET* des jardins, plante vivace, toujours verte; fleurs variées, ſimples, doubles. Les ſemis de graines bien choiſies, fourniſſent de belles variétés; quelques-unes donnent des fleurs toute l'année. L'œillet ſe multiplie auſſi de marcote, de bouture; craint les fortes gelées. On fait du ratafia avec les pétales d'une eſpèce à fleur rouge, qu'on cultive, à cet effet, en grand. Les fleurs ſimples plaiſent aux abeilles.

17. *SUREAU*, grand arbriſſeau qui ſe multiplie de graine, de marcote, de bouture: variétés à feuille découpée, à feuille panachée de jaune, de blanc, à fruit blanc. Le bois des vieux pieds eſt dur, utile au tabletier, ſupplée au buis; ſes branches ſervent à faire des lignes à pêcher; ſes fleurs blanches ſont recherchées des abeilles, parfument le vinaigre, ſe mangent frites. Le ſureau fait de bonnes haies: celui du *Canada* eſt agréable en boſquet, par la beauté de ſes fruits rouges.

18. *PAVOT*, plante annuelle, laiteuſe; fleurs ſimples ou doubles, couleur variée. Les ſimples ſont cultivées en grand pour la graine qui eſt abondante, ſe mange verte, donne une émulſion douce, agréable, ſaine. On fait avec la graine mûre, sèche, l'huile d'*œillette*, bonne à manger, utile aux peintres. Le ſuc laiteux de la capſule fournit l'*opium*, dans les

pays chauds ; c'eſt la ſeule partie de la plante qui ſoit narcotique. 18.

TILLEUL, grand arbre de l'Europe, qui acquiert juſqu'à cinq pieds de diamètre, aime les terrains frais. Il y a des variétés à grandes, à petites feuilles, à bourgeons rouges ou de *Hollande*. Ses fleurs odorantes ſont très-recherchées des abeilles, qui en retirent un miel qu'elles ſéparent ſoigneuſement de celui des autres plantes. Avec la fleur on fait une boiſſon théiforme ; avec la graine, une ſorte de chocolat ; avec la ſeconde écorce, des cordes, des nates plus ou moins fines, & des chauſſures. Son bois tendre, mou, ploie facilement, ſert à la ſculpture commune. 19.

FOURCHE, inſtrument aratoire de deux eſpèces, la première en bois, à deux, trois ou quatre branches, ordinairement d'une ſeule pièce. On durcit les fourchons en les paſſant au feu ; on les arme de cornes de chèvre, afin de les rendre plus durables, plus pénétrans, plus faciles, pour remuer, retourner, mêler, écarter, raſſembler, enlever, charger, décharger le foin, la paille, les gerbes. La deuxième en fer, à deux ou trois branches, plus courtes, recourbées, pour remuer, charger, décharger, étendre le fumier, ou pour remuer la terre des jardins, & en tirer les mauvaiſes herbes avec leurs racines. 20.

BARBEAU, plante annuelle des champs, cultivée dans les jardins ; ſe sème avant 21.

21. l'hiver, dans un terrain léger; offre beaucoup de variétés à fleurs bleues, blanches, roſes, puces, violettes, panachées.

22. *CAMOMILLE romaine*, plante vivace, baſſe, traînante, fleurs ſimples ou doubles; cultivée dans les jardins: les beſtiaux ne l'aiment pas. Les fleurs, ſur-tout les doubles, ſont employées comme du thé. Elles donnent, par la diſtillation, une huile eſſentielle d'un beau bleu.

23. *CHÈVREFEUILLE*, arbriſſeau ſarmenteux, ſauvage, cultivé; fleurs en bouquet, agréables, d'une odeur ſuave, de couleur variée. Ses branches flexibles forment des paliſſades, grimpent le long des arbres & retombent en guirlandes. L'eſpèce d'*Italie* eſt la plus connue; elle eſt printanière & ſe dépouille. Les variétés ſont: 1°. une toujours verte, à fleurs rougeâtres, très-odorantes; 2°. de *Masboix*, fleurs odorantes; 3°. de *Hollande*, tardive, feuille de chêne, verte, panachée; 4°. de *Virginie*, fleurs très-rouges, inodores; 5°. de *Mahon*, de l'Amérique ſeptentrionale, fleurs petites.

24. *CAILLELAIT*, plante vivace: deux eſpèces; l'une à fleurs jaunes, l'autre à fleurs blanches. Ses racines fourniſſent une couleur ſemblable à la garance; elles n'ont pas, comme on le croit, la propriété de cailler le lait.

25. *TANCHE*, poiſſon d'eau douce du genre de la carpe; corps plus alongé, couvert de très-petites écailles & d'une mucoſité ſavon-

neuſe, abondante ; front plus large, yeux plus petits ; de très-petits barbillons à chaque coin de la bouche ; nageoire de la queue arrondie, ſans échancrure ; onze arêtes à la nageoire de l'anus ; celle du ventre plus grande dans le mâle ; couleur noirâtre, tirant ſur le vert, le jaunâtre, ſuivant ſon âge & la qualité des eaux. La tanche eſt très-vive, très-vivace ; elle ſe plaît dans les fonds limoneux des étangs, des rivières ; multiplie beaucoup : on la prend à la ligne amorcée de vers dont elle eſt très-friande. Sa peau eſt épaiſſe ; ſa chair blanche, molaſſe, cuit difficilement, eſt peu ſavoureuſe, eſt indigeſte. 25.

JASMIN BLANC, originaire d'Aſie, arbriſſeau ſarmenteux, cultivé dans les jardins : il craint les grands froids. Ses fleurs très-odorantes communiquent leur parfum aux huiles graſſes, à l'eſprit-de-vin. Le jaſmin d'*Eſpagne* à grandes fleurs ſe greffe ſur le commun. 26.

VERVEINE, plante annuelle, devenue célèbre dans l'antiquité par le charlataniſme des prêtres. 27.

THYM, plante baſſe, ligneuſe, très-aromatique, cultivée en bordure dans les jardins ; variétés à feuilles larges : contient du camphre ; entre dans les parfums ; ſert d'aſſaiſonnement dans les alimens. 28.

PIVOINE, plante vivace, fleur ſimple, double, racines charnues, contenant de l'amidon ; cultivée dans les jardins. On diſtingue 29.

29. deux variétés, improprement nommées *mâles*, *femelles*. La première a ses feuilles d'un vert foncé, son fruit plus rond, plus gros.

30. *CHARIOT*, *char* à quatre roues, dont les deux antérieures sont plus petites, quelquefois de même grandeur que les postérieures. *Charrette*, *tombereau*, *fardier* à deux roues, à bascule ou non, à timon ou à limonière, à essieu de fer ou de bois, dont un sert pour deux roues, ou à essieu plus court, dont un pour chaque roue. Dans le premier cas, l'essieu est fixé au char, les roues tournent autour des extrémités; dans le second, il est fixé dans le moyeu de la roue, & tourne avec elle. Cette dernière disposition laisse libre le milieu du char, & permet de descendre le fardeau, pour que le centre de gravité soit dans la ligne de *tir*. Pour diminuer le frottement de l'essieu, on l'entoure de petites roulettes, placées dans le moyeu, ou l'on y met du cambouis, de la graisse. Les Tartares de Crimée emploient à cet usage le bitume liquide dont ils ont plusieurs sources. Le diamètre des roues devroit être tel que le centre répondît à la poitrine de l'animal. Les jantes larges de 9, 12, 15 pouces, sont préférables pour aplanir, consolider, conserver les chemins. On fait des roues à une seule jante, en recourbant la pièce de bois encore verte, ou en la ramollissant à la vapeur de l'eau. En Russie, où ces jantes sont fort communes, les deux bouts de la pièce de bois recourbée ne se touchent pas; on laisse un intervalle d'environ deux pouces. On recouvre la jante de plu-

30.

ſieurs ou d'une ſeule bande de fer forgé ou coulé, fixé avec des clous ſaillans, ce qui eſt pernicieux pour les chemins, ou à clous noyés, ou même ſans clous.

On attèle au char des chevaux, bœufs, mulets, ânes, en en mettant un, deux, trois ou quatre de front ou de file. Dans cette dernière diſpoſition les animaux ſont attachés aux mêmes traits; les plus ardens ont alors à traîner & le char & les pareſſeux. Dans quelques endroits les traits de chaque couple viennent ſe rattacher au timon; on raſſemble, on ſoutient tous ces traits dans un tuyau aiſé de cuir. On peut faire tirer enſemble & de front deux animaux d'inégale force, en les attelant à un même palonnier, plus long du côté de l'animal le moins fort.

MESSIDOR,

Mois des moiſſons.

1. SEIGLE, plante céréale, annuelle. On cultive deux variétés ; celle d'hiver, *gros ſeigle*, celle d'été, *petit ſeigle.* Il réuſſit dans les terres légères, meubles & dans les climats froids. Semé de bonne heure, on peut le faucher pour fourrage avant que le tuyau monte ; il repouſſe enſuite ſans que la récolte en ſouffre, ſur-tout s'il ſurvient de la pluie peu de temps après. Le ſeigle voulant être confié à une terre sèche & le froment à une terre mouillée, on a tort de les mêler en les ſemant pour faire du *méteil* ou *conſeigle* ; l'un des deux manque ordinairement ; ils ne mûriſſent pas également, & la mouture s'en fait mal : il vaut mieux les ſemer, les moudre ſéparément, mèler enſuite les farines ; elles donnent un pain ſavoureux, long-temps frais. Le ſeigle bien mûr donne moins de ſon, plus de farine.

Dans le Nord, on préfère pour le pain, le ſeigle au froment. On en fait des galettes dures comme le *biſcuit de mer* ; elles ſe conſervent toute l'année.

Le grain mis à germer, enſuite paſſé au *touroir*, eſt réduit en une farine rouſſe, ſucrée, qui ſe conſerve & ſert dans les voyages. En la pétriſſant avec de l'huile, du lait ou des ſucs de fruits, ſelon la ſaiſon, les reſſources,

on la mange dans le Nord, ſans autre apprêt & ſans être cuite : elle eſt très-nourriſſante. Avec de l'eau, elle fermente, donne de l'eau-de-vie par la diſtillation. Le ſeigle entre dans le café, dans le pain d'épice. Lorſque le ſeigle ne mûrit pas, on le sèche au four, on ſépare le grain non mûr qu'on mange en hiver, préparé comme des petits pois. 1.

La paille longue, flexible, ſoignée dans le battage, ſert à attacher la vigne, les jeunes arbres; à faire des liens, empailler des chaiſes, couvrir les habitations. Pour rendre ces couvertures plus ſolides, plus unies, & les mettre à l'abri du feu, on trempe la paille verticalement dans la terre glaiſe délayée, & après l'avoir placée, on fait un enduit général avec la même terre.

Le ſeigle eſt ſujet à une maladie; le grain groſſit dans l'épi, s'alonge quelquefois de plus d'un pouce; ſe courbe, c'eſt l'*ergot* noir en dehors, blanc en dedans, ferme : il eſt dangereux pour les hommes & les animaux.

AVOINE, plante céréale, annuelle. Deux eſpèces ſont cultivées : la *commune*, la *nue*. La première donne les variétés *noire*, *blanche*, *blanche du Nord*. Il y a une noire d'hiver & une de printemps; la blanche ſe sème dans cette ſaiſon; la blanche du Nord, en automne dans les climats tempérés & au Sud; au printemps, dans le Nord & le Sud. La *nue* quitte facilement ſa balle, ſe sème avant & après l'hiver. 2.

L'avoine fauchée ne doit pas javeler; ſa paille, verte, sèche, convient aux beſtiaux,

2. ſur-tout aux vaches. Son grain a peu de farine; on en fait des gruaux, du pain, de la bière, de l'eau-de-vie; il excite les poules à pondre, fait une bonne nourriture pour les chevaux; les ſoutient dans le travail. On ne doit pas les faire boire après qu'ils en ont mangé.

3. *OIGNON*, plante biſannuelle, potagère, bulbeuſe, originaire d'Afrique : variétés, rouge, pâle, blanc, rouge & blanc (oblong), blanc de Florence, hâtif & rond, prolifère, ou qui donne des bulbes ſur ſa tige; ſaveur forte & piquante, ſur-tout dans le Nord; plus douce au Midi. L'oignon contient du ſucre & du ſoufre; ſe mange cru, cuit, confit; aſſaiſonne les mets. Les variétés rondes, rouges, pâles & blanches, ſont les plus cultivées; la rouge ſe conſerve plus long-temps, a un peu plus d'âcreté.

4. *VÉRONIQUE*, *thé d'Europe*, improprement nommée *mâle*; plante vivace, rampante des bois; fleurs en épi bleu : peut ſe cultiver dans les jardins, eſt d'uſage en médecine.

5. *MULET*, produit de l'âne & de la jument; *bardeau*, produit du cheval & de l'âneſſe, eſpèce mélangée.

Le mulet eſt plus grand, plus gros, a l'avant-main mieux fait, l'encolure plus belle, mieux fournie, les côtes plus arrondies, la croupe plus pleine, la hanche plus unie.

Le bardeau a l'encolure plus mince, le dos plus tranchant, la croupe plus pointue & avalée.

L'un & l'autre tiennent plus de leur mère que de leur père pour la grandeur & la forme du corps. 5.

Le mulet a la tête plus courte, plus groſſe que celle du cheval, les oreilles plus longues, la queue preſque nue, les jambes sèches comme l'âne.

Le bardeau a la tête plus longue, moins groſſe à proportion que celle de l'âne, les oreilles plus courtes, la queue garnie de crin, les jambes fournies comme le cheval.

L'un & l'autre tiennent plus de leur père que de leur mère par la tête & les extrémités du corps.

Le mulet eſt ſobre, peu maladif, ſoutient de longues fatigues, porte de gros fardeaux, a le pied sûr, va hardiment ſur le bord des précipices, dans les montagnes, les mauvais pas, ſi on l'y accoutume jeune. Il eſt craintif, ruſé, ſouvent capricieux. Le mulet eſt plus fort pour le travail, la mule préférable pour la monture.

Dans les climats chauds, le mulet peut engendrer, la mule peut produire, mais rarement.

ROMARIN, arbriſſeau du midi de la France, toujours vert, très-aromatique, cultivé dans les jardins; craint le grand froid; fournit beaucoup aux abeilles; donne une huile eſſentielle, qui peut remplacer le camphre; entre dans les parfums, aſſaiſonne certains mets; vient aiſément de bouture. 6.

CONCOMBRE, plante cucurbitacée, an- 7.

7. nuelle. Ses variétés ſont le blanc, le jaune; celui à gros fruits; des variétés hâtives donnent un fruit plus petit; une verte dite *à cornichon*, ſe blanchit & ſe confit au vinaigre, au ſel. L'uſage du cuivre pour augmenter, conſerver leur couleur verte, eſt très-dangereux & ſans but. La culture ordinaire fournit des concombres pendant cinq mois; ſous le chaſſis, on en a plus long-temps. Il ſe mange cru, cuit; ſes ſemences donnent de l'huile, font partie des quatre ſemences froides.

8. *ÉCHALOTTE*, plante vivace, bulbeuſe, potagère, originaire de Paleſtine; demande une terre légère; ſe plante plus avantageuſement avant qu'après l'hiver; ſert d'aſſaiſonnement aux alimens; a une ſaveur moins forte que l'ail, l'oignon. Quelques variétés ſont plus groſſes; mais la petite ſe conſerve plus long-temps.

9. *ABSINTHE*, plante vivace, ligneuſe, très-amère, aromatique, cultivée dans les jardins. Elle aſſaiſonne les boiſſons fermentées, notamment la bière; on en fait un vin médicinal & une liqueur de table.

10. *FAUCILLE*, inſtrument du moiſſonneur: lame mince de fer & d'acier courbée dans ſon plan en demi-cercle plus ou moins ouvert, pointue par un bout, emmanchée par l'autre dans le même plan, ou dans un plan parallèle; cette dernière manière fatigue moins l'ouvrier, coupe la paille de plus près. La longueur, la largeur de la lame varient ſuivant les

les lieux ; elle eſt ſans dents au tranchant, ou avec des dents très-fines ſur une ſeule face, inclinées du côté du manche. On en fabrique dans pluſieurs départemens. Cet inſtrument eſt plus uſité qu'aucun autre pour *ſcier* les *blés*. 10.

CORIANDRE, plante annuelle, originaire d'Italie, cultivée en grand ; fraîche, ſon odeur eſt déſagréable ; ſa graine sèche eſt agréable, aromatique. On l'emploie dans la bière blanche, les ratafias : on en fait des dragées. Elle ſe sème avec plus de ſuccès avant l'hiver, ſur-tout dans les parties tempérées & méridionales. 11.

ARTICHAUT, plante vivace, de la famille des chardons, originaire de Barbarie. Ses variétés ſont le vert, le blanc, le violet, le ſucré de Gênes. Il craint le froid. Le cul de l'artichaut ſe mange cru, cuit ; ſe conſerve deſſéché après une demi-cuiſſon, ou confit au ſel. La côte des feuilles de la plante blanchie à la manière des cardons, ſe mange auſſi. L'artichaut ſe multiplie de graines, d'œilletons, de drageons ; de graine, eſt ſujet à dégénérer, ſur-tout les petites variétés. La graine de deux à trois ans, dégénère moins, elle lève encore la ſixième année. 12.

GIROFLÉE (*groſſe eſpèce*), plante biſannuelle, du ſud de l'Europe ; fleurs ſimples ou doubles, blanches, rouges, violettes, ou couleur de chair, d'une odeur agréable ; variété 13.

13. à grand rameau, a l'odeur du gérofle. La giroflée orne les jardins, craint le froid.

14. *LAVANDE* (*commune*), arbuſte très-aromatique, du ſud de la France, à fleurs bleues, blanches. Elle craint le grand froid; eſt cultivée dans les jardins; entre dans les parfums; donne à la diſtillation une eau odorante, une huile eſſentielle.

15. *CHAMOIS*, *Yſar*, quadrupède de la grandeur de la chèvre, à pied fourchu, jambes hautes, dégagées, poil extérieur rude, court, ſuave, bruniſſant avec le froid; poil intérieur plus court, fin, touffu; cornes de ſix à neuf pouces, noires, inclinées en avant, droites, pointues, le bout recourbé; yeux grands, ronds, pleins de feu; odorat, ouïe très-fins.

Il habite la région des neiges, les rochers ſourcilleux, les plus hautes forêts de ſapins, mélèſes, hêtres; craint la chaleur & le froid exceſſif; cherche en été le nord des montagnes; en hiver le midi, les vallons; va à la pâture le matin, le ſoir, jamais dans le jour; ſe nourrit des parties tendres, délicates des plantes aromatiques, chaudes, comme de la *carline*, du *génipi ;* en hiver, gratte la neige pour découvrir des feuilles; boit peu, rumine, lèche les rochers ſalpêtrés juſqu'à les creuſer.

Les chamois vont par troupeau de cinq, dix, vingt & juſqu'à cent; les gros mâles s'en tiennent éloignés. Ils entrent en rut vers brumaire; ont alors l'odeur du bouc, mais plus forte. La femelle prend le mâle à un an

& demi, porte environ cinq mois, un quelquefois deux petits. Le chamois a un bêlement fréquent & fort bas; la femelle s'en sert pour appeller ses petits. 15.

Il est vif, agile, vigoureux, timide; s'élance de rocher en rocher; en bondissant deux ou trois fois sur leur escarpement le plus rapide, il se précipite de vingt à trente pieds de hauteur; il marche d'un pas ferme sur la glace, si elle n'est pas trop unie.

Le plus léger bruit fixe son attention; il peut sentir un homme de demi-lieue à la faveur du vent; il est alors inquiet, cherche de l'œil, en s'élevant sur une éminence, ce qui frappe son oreille, son odorat; jette l'alarme dans le troupeau en poussant un sifflement très-aigu, prolongé; frappe la terre du pied; & aussi-tôt qu'il découvre quelque chose, il fuit, & toute la bande avec lui. Sa chasse est difficile, pénible, périlleuse; le chien ne peut le suivre dans les précipices. Le chasseur doit être adroit, intrépide, patient, infatigable. On l'atteint à l'aide d'une carabine rayée, chargée à balle forcée, à deux coups dans un même canon. Sa chair est bonne à manger; il donne dix à douze livres d'un suif excellent; son sang est recherché; ses cornes se détachent aisément de leur noyau & sont employées; sa peau bien préparée, est forte, nerveuse, souple, très-estimée pour faire des gants, des vestes, des culottes de fatigue.

Le chamois se mêle quelquefois de lui-même aux chèvres; comme elles, est sujet au vertige; il descend alors dans les pâturages, & se laisse prendre. Il peut s'apprivoiser, vivre avec les

15. chèvres, en prendre les mœurs. Il vit de vingt à trente ans.

16. *TABAC*, plante annuelle, originaire de l'Amérique méridionale, en Europe depuis 1560; demande une bonne terre, multiplie beaucoup. Sa culture, la récolte de ſes feuilles, leur deſſication, leur préparation exigent de très-grands ſoins, occupent beaucoup de bras de tout âge, font tort à d'autres cultures plus utiles. Il y a une variété à feuilles étroites, une autre, appellée tabac du *Mexique* ou *ruſtique* : tous les noms du commerce ſe rapportent à la première. Le tabac de *Clérac*, de *Tonneins-la-Montagne*, jouiſſent d'une grande réputation. La feuille ſéparée de ſa *côte* ou *nervure*, & préparée, ſe mâche, ſe fume, ou ſe prend en poudre; on fait avec la côte un tabac de moindre qualité & moins foncé en couleur. La fumée de tabac fait périr les inſectes; ſes tiges, ſes côtes brûlées, donnent beaucoup de potaſſe. Sa graine eſt très-fine, abondante, & fournit de l'huile.

Elle doit être ſemée en terre bien préparée & peu couverte.

17. *GROSEILLE*, fruit du groſeiller, arbuſte dont trois eſpèces ſont cultivées dans les jardins : la première originaire des bois, à fruits rouges, couleur de chair, ou blancs en grappes, qu'on peut conſerver ſur la tige, ſans ſe deſſécher, juſqu'au commencement de brumaire, en les empaillant un peu avant la maturité : ils perdent de leur acidité. On mange ces groſeilles fraîches, en gelée ou confites au ſucre; on en fait du ſirop & du vin.

La feconde efpèce eft le *caffis*, originaire des bois humides, à fruits noirs en grappes, dont on fait un ratafia, en y ajoutant une poignée de fes feuilles. 17.

La troifième épineufe donne la grofeille *à maquereau*, auquel elle fert d'affaifonnement en place de verjus.

Ce fruit, qui varie en forme, couleur, faveur, a fa peau liffe, ou couverte de poils; il fe mange frais, cuit, & fournit une boiffon fermentée, très-agréable.

GESSE, plante annuelle, cultivée en grand pour fa graine, dont on nourrit la volaille, les pigeons, & pour le fourrage qu'elle fournit aux beftiaux. Une variété à fleurs, à fruits blancs, improprement appellée *lentille d'Efpagne*, fe mange en vert comme les petits pois; sèche, fait une bonne purée. 18.

CERISE, fruit à noyau du cerifier, arbre originaire de l'Afie, de l'Europe, fauvage, cultivé. Tous les fruits de ce genre forment deux divifions. 19.

1°. Les cerifes en cœur, *merife*, *guigne*, *bigarot ;* chair ferme, caffante, douce : les arbres de cette divifion font plus élevés, plus gros, moins garnis que ceux de la fuivante.

2°. Les cerifes rondes, *cerife* proprement dite, *griotte*. La *cerife* varie du rouge foncé au rouge pâle ; il y en a d'ambrée, de jaunâtre ; fa faveur eft plus ou moins douce, acide ; la *griotte* eft noirâtre, fucrée.

Ce fruit donne de prairial en fructidor; fe mange cru, cuit, confit au fucre, à l'eau-de-

19. vie; se conserve sec: on en fait du vin, de l'eau-de-vie (*kirschvasser*), & du ratafia.

On greffe ordinairement les cerisiers en fente, en écusson, sur merisier & sur leur espèce levée de noyaux, de drageons; on préfère le merisier pour avoir de grands arbres; l'écusson reprend mieux sur le merisier à fruit rouge que sur celui à fruit noir.

Les cerisiers venus de noyau peuvent donner des variétés intéressantes.

20. *PARC*, enceinte faite dans les champs pour renfermer pendant la nuit, les bêtes à laine, à l'aide de claies mobiles, légères, en branches tressées, ou autrement, soutenues par des piquets, & assez élevées pour être inaccessibles aux loups; il doit être changé de place au moins chaque jour. L'usage du parc, si utile à la santé des moutons & à l'engrais des terres, sur-tout lorsque le labour suit immédiatement, devroit être adopté dans tous les départemens.

21. *MENTHE*: deux espèces, vivace, cultivée dans les jardins; l'une, le *baume* très-aromatique, se mange dans les salades, l'autre, la menthe *poivrée*, saveur piquante, aromatique, fournit beaucoup d'huile essentielle avec laquelle on fait des pastilles qui laissent dans la bouche une sensation de fraîcheur.

22. *CUMIN*, plante annuelle, originaire d'Égypte; graine très-chaude, aromatique; cultivée en grand à Malthe; les pigeons l'aiment beaucoup. Il ne faut pas le confondre avec le cumin

recherché par les Suiſſes & les Allemands, 22.
qui eſt le *carvi.*

HARICOT, plante légumineuſe, annuelle, 23.
originaire de l'Inde, ſenſible au froid; grimpante ſur des rames, ou baſſe & ſans rames; ſemences ordinairement en rognons, contenues dans une gouſſe avec ou ſans parchemin, de couleur, de groſſeur différentes. On compte plus de cinquante variétés.

L'haricot vert ſe mange cuit, ſe conſerve confit, ſéché. L'haricot mûr ſe conſerve dans ſa gouſſe, ou écoſſé; n'eſt attaqué par aucun inſecte, ſe mange cuit, ſe réduit en farine pour les voyages, ſe conſerve pluſieurs années dans cet état. La farine d'haricot fait un mauvais pain & une bonne purée.

ORCANÈTE, petite plante du ſud de la 24.
France; racine pivotante, dont l'extérieur fournit une couleur rouge à la teinture & autres arts: les ébéniſtes la font bouillir dans l'huile pour en colorier leurs bois.

PINTADE, *poule pelée*, originaire d'Afrique: 25.
oiſeau de baſſe-cour; tête petite, nue, ſurmontée d'une corne, d'une calloſité ou d'une huppe; bec court, fort, en cône recourbé; corps arrondi ſur le dos; la queue pendante en continue la courbure; plumage marqué de petites taches rondes. Elle eſt hardie, inquiète, pétulante; attaque les poules, les dindons à coups de bec, les met en fuite; eſt criarde; ſe perche pour dormir; s'apprivoiſe très-bien. La femelle ſauvage pond dix

25. à douze œufs à terre, dans les brouſſailles. La femelle domeſtique dépoſe dans ſon nid juſqu'à cent cinquante œufs, pourvu qu'il en reſte toujours quelques-uns. Ils ſont d'un rouge blanchâtre, tachetés, plus petits, plus arrondis que ceux de la poule; la coque en eſt épaiſſe. La chair de la pintade, ſur-tout celle des pintadeaux, eſt très-eſtimée.

26. *SAUGE*, arbuſte toujours vert, aromatique, du ſud de la France; à grandes, moyennes ou petites feuilles; à fleurs bleues, blanches ou panachées. Elle craint le très-grand froid; entre comme aſſaiſonnement dans pluſieurs mets, ſert à parfumer, fournit par la diſtillation une huile eſſentielle.

27. *AIL*, plante vivace, bulbeuſe, potagère, originaire de Sicile; ſes racines, ſes feuilles, ont une odeur pénétrante. L'ail eſt cultivé en grand, ſe mange cru, cuit; aſſaiſonne les viandes, eſt plus âcre dans le nord, fait un objet de commerce dans le midi. Il contient du ſoufre tout formé.

28. *VESCE*, plante légumineuſe annuelle, cultivée en grand pour ſa graine, qui eſt la nourriture principale des pigeons. Mêlée en petite quantité à l'avoine, elle en augmente, pour les chevaux, la qualité fortifiante. La plante fait un bon fourrage en vert, en ſec, ſur-tout pour les agneaux : le grain ſemé après la veſce, eſt moins beau qu'après le trèfle. Il y a une variété d'hiver, une autre de printemps, & une à graine blanche, dont on

fait une purée ſaine. La veſce enterrée, lorſque la fleur paroît, fait engrais. 28.

BLÉ, *bled*, nom de toute la famille des céréales qu'on donne auſſi, mais improprement, au *froment* qui fait le ſujet de cet article. 29.

On compte pluſieurs eſpèces ou variétés de froment :

1°. Le printanier ou *marſin* ; il ſupplée à celui d'automne ;

2°. Le printanier de Pologne à longue barbe ; il croît vîte, produit plus dans les climats chauds & tempérés, en le ſemant en automne ;

3°. Le froment d'automne, de printemps à barbe variable ;

4°. Celui d'automne à barbe très-courte ou ſans barbe ;

5°. Le froment renflé d'automne avec ou ſans barbe ;

6°. L'*épeautre* d'automne, de printemps avec ou ſans barbe, à une ſeule loge, à épi blanc, rouge.

On doit ajouter le *bled de Smirne* ou d'*abondance*, qui exige une terre excellente, ſe sème très-clair en automne, au printemps, doit être plus enterré que les autres. Les oiſeaux en font un grand dégât ; il eſt ſujet à dégénérer.

La *tourzelle* eſt regardée comme une variété du froment.

Celui d'automne ſe sème de vendémiaire en frimaire, même en nivôſe ; celui de printemps ſe sème en ventôſe. On préfère celui

d'automne à grains & épis blancs sans barbe; froment de Barbarie à paille pleine.

29. Le froment est sujet à deux maladies:

1°. La *carie*, connue sous les noms de *cloque*, *boque*, *chambuque*; poussière fine, d'un brun foncé, odeur fétide, grasse au toucher, s'attachant à tout, contagieuse, attaque l'épi: on l'en garantit par un bon chaulage de la semence;

2°. Le *charbon*, poussière fine, noire, sèche, légère, que le vent emporte; il ne reste que le squelette de l'épi; elle n'est pas contagieuse.

Le froment se sépare aisément de sa balle, contient plus que tout autre grain de la *matière sucrée*, de l'*amidon*; il contient en outre un *gluten*: aussi est-il le plus propre,

1°. A donner de l'*eau-de-vie*; mais cet usage seroit un crime au milieu de nos riches vignobles qui produisent une eau-de-vie supérieure;

2°. A faire de l'*amidon*; plusieurs plantes très-communes dans tous nos climats, & encore inutiles, abondent en amidon, & doivent pour cet usage remplacer le froment;

3°. A faire un *très-beau pain*, le *biscuit de mer*, qui se conserve le mieux, de bonnes pâtisseries, le *vermicelle*, les *lazanes*, &c.

C'est à cette troisième destination que doit être consacré tout le froment de la République, qui ne doit plus permettre qu'on enlève à l'utile ouvrier une partie de son pain, pour le convertir en eau-de-vie inférieure à celle du vin, & en amidon qu'on peut se procurer autrement & à moindre frais pour fournir aux besoins moins pressans de la toilette.

La mouture économique retire huit produits diſtincts du froment. On peut obtenir de 85 à 90 livres de farine par quintal. Pour connoître l'état d'une farine, on en fait une boulette qu'on pétrit enſuite dans la main ſous un petit jet d'une eau propre, froide; l'amidon, la matière ſucrée, le ſon s'écoulent avec l'eau; il reſte une matière tenace, élaſtique, collante, c'eſt le *gluten* qui abonde dans les bonnes farines, diminue, diſparoît dans celles qui s'altèrent. La paille nourrit les animaux, couvre des habitations, ſert à d'autres uſages. 29.

CHALÉMIE, *cornemuſe*, *chèvre*, inſtrument à vent de muſique champêtre compoſé d'un chalumeau, de deux bourdons inégaux à l'uniſſon, d'un porte-vent & d'un ſac de peau deſtiné à donner un vent continu, en ſoulagent celui qui en joue. La *muſette* n'eſt que la cornemuſe perfectionnée. 30.

Que les enfans de l'égalité ſe raſſemblent les décadis pour chanter l'amour de la patrie, les vertus, le courage, les victoires de ceux qui la ſervent & la défendent, & pour danſer au ſon de la chalémie, ſous l'arbre de la liberté!

THERMIDOR,

Mois de la chaleur.

ÉPEAUTRE, eſpèce de froment d'automne,
1. de printemps, à épi blanc ou rouge, avec ou ſans barbe. On diſtingue une grande, une petite variété. Le grain de la première adhère à la balle, donne beaucoup de ſon & une farine dont on fait un pain de bon goût, très-blanc, léger, mais qui sèche promptement; elle eſt recherchée pour la pâtiſſerie.

L'épeautre réuſſit dans les terres légères, eſt long temps à mûrir, doit être ſemé de bonne heure. Les beſtiaux ſe ſoucient peu de ſa paille; ſa balle mêlée avec un peu d'avoine, fait une bonne nourriture pour les chevaux.

BOUILLON-BLANC, *moline*, plante biſan-
2. nuelle, des lieux ſecs; beau port; belles feuilles, couvertes d'un duvet; fleurs jaunes odorantes, attachées en pyramide ſur une tige droite, forte. Cette plante mériteroit d'être cultivée dans les jardins; elle eſt d'uſage en médecine.

MELON, plante cucurbitacée, rampante,
3. annuelle, à fleurs mâles & femelles ſéparées ſur le même pied, originaire d'Afrique, cultivée dans les jardins. Le fruit porte le nom de la plante. Le melon aime la chaleur,

3.

la féchereffe, veut une terre fubftantielle, amendée, ameublie. Dans les climats tempérés, froids, on le cultive fous cloches, vitraux, ou mieux, fous châffis. Les fleurs femelles font fuivies de fruit, lorfqu'elles ont été fécondées par la pouffière des fleurs mâles; fi l'on coupe celles-ci trop-tôt, les premières reftent ftériles. On garantit le melon de l'humidité de la terre, & l'on aide à fa maturité en le plaçant fur une tuile, dès qu'il a befoin d'être foutenu. Les variétés nombreufes de cette plante font dans la forme, la groffeur, la couleur, la broderie des côtes & la faveur du fruit. Les melons dégénèrent lorfque, trop voifins, ils fe communiquent la pouffière de leurs fleurs, ou peuvent recevoir celle de la citrouille, du potiron. Quelques melons pèfent de trois à quatre onces; d'autres jufqu'à trente-fix livres. Le melon le plus commun eft le *maraicher*; ceux de *Coulomier*, de *Honfleur*, font très-gros; le premier eft rond, plein, bien brodé; le fecond eft long, à côtes peu faillantes, groffe broderie; celui-ci eft plus franc lorfqu'il eft femé de petites galles fur un fond vert. Les meilleurs melons font les *cantaloups* remarquables par leurs groffes galles; on eftime fur-tout ceux de moyenne groffeur à chair rougeâtre. Il y a des melons d'hiver à chair verte, à chair blanche ou *cavaillons*.

Le melon encore vert, petit, fe confit au vinaigre; mûr, fe mange cru. La côte de melon eft bonne confite au fucre. La graine donne de l'huile; les chevaux font très-friands de la côte de melon.

4. *IVRAIE*, plante graminée, annuelle à épi long, avec ou ſans barbe, commune dans les terres à grain mal préparées, ſur-tout dans les fromens, les orges qui n'ont pas été ſoignés. Son nom lui vient de ſa qualité enivrante qu'elle communique au pain où elle entre en certaine quantité. C'eſt par de bons labours, de fréquens ſarclages, qu'on détruit cette mauvaiſe plante, qui, ſous le nom de *zizanie*, eſt devenue par-tout l'emblême de la diſcorde.

5. *BÉLIER*, le mâle de la *brebis*, originaire d'Aſie; quadrupède domeſtique ſans analogie dans l'état de la nature, ſi ce n'eſt peut-être avec le *mouflon*. Sa tête eſt petite, buſquée, à deux ou quatre cornes rugueuſes, tournées en ſpirale, quelquefois ſans cornes; ſes jambes ſont déliées, ſon pied fourchu; ſa queue plate épaiſſe, ou cylindrique & grêle; ſon corps long de deux à trois pieds, haut juſqu'à trente pouces, eſt couvert d'un poil liſſe, groſſier, ou d'une *laine* courte, fine, friſée, douce, onctueuſe dans quelques races; longue, sèche, forte, ſoyeuſe dans d'autres.

Un bon bélier a l'œil vif, alerte, la tête large, les oreilles courtes, le chignon épais, le cou court, le fanon pendant, le dos large, les hanches bien effacées, les jambes courtes, le corps trapu; ſa marche eſt libre, cadencée, ſes mouvemens prompts; ſa laine eſt fine, ſerrée, huileuſe, d'un beau blanc, ſans mélange de *jarre* (1); elle couvre le front, le ventre,

(1) Poil dur, luiſant, caſſant, plus ou moins gros; il prend difficilement la teinture.

les bourſes, les cuiſſes & les jambes juſqu'au ſabot. La pureté de la race ſe reconnoît à la ligne ſéparant les bourſes, qui doit être très-marquée. 5.

Le bélier a peu d'intelligence, ne s'anime, ne ſe paſſionne que dans l'amour; alors il *dogue* de la tête, des cornes, prend des habitudes vicieuſes contre les autres mâles, les brebis, l'homme même; il s'élance contre les arbres, les murs, les rochers; devient dangereux au troupeau, aux enfans, à lui-même; ſe bleſſe, périt quelquefois en doguant.

Dès l'âge d'un an il pourroit féconder les brebis; il ſe conſervera plus long-temps, s'il ne commence qu'à dix-huit mois, deux ans, & ſi on ne lui donne que vingt, trente, jamais au-delà de cinquante femelles. Il produit juſqu'à huit ans.

Un bon bélier peut, avec des brebis communes, régénérer un troupeau, en éloignant ſoigneuſement ou coupant les agneaux mâles de chaque portée & laiſſant au troupeau les jeunes femelles. Après trois générations, on a une race preſque égale à celle du bélier, & les mâles de la quatrième peuvent être employés. La régénération eſt plus prompte avec des brebis à toiſon fine.

Les belles races à laine courte ſont dans l'Inde, en Afrique, en Eſpagne. Il en exiſte à Rambouillet un ſuperbe troupeau à grand corſage, qui ſe ſoutient depuis neuf ans. On en vend tous les ans aux cultivateurs reconnus ſoigneux. Un troupeau de même qualité, mais de petite taille, ſe ſoutient à Montbar depuis trente ans. Cette eſpèce réuſſit par-tout

5. où elle trouve une nourriture abondante, non aqueuſe.

L'eſpèce à laine longue réuſſit mieux dans les climats humides, les terrains herbeux, comme l'Angleterre, la Flandre, la Hollande. La première eſt plus recherchée. Un beau troupeau de la ſeconde exiſte à Boulogne-ſur-mer.

Les bergeries étroites, fermées de toute part, ſont meurtrières; des hangars, des parcs ſont préférables aux étables.

Dès l'âge de deux décades, & juſqu'à cinq mois, on coupe les *agneaux* mâles pour en faire des *moutons*. La caſtration les rend timides, ſtupides, craintifs, plus foibles que le bélier. Ils s'effraient de peu de choſe, ſe ſerrent alors les uns contre les autres, ou fuient tous enſemble. Ils grandiſſent moins que le bélier; leur laine eſt plus courte, plus fine; leur chair plus tendre, plus graſſe, plus agréable, ſur-tout dans les terrains ſecs, élevés, couverts de plantes aromatiques, dans les terrains ſalés, & ſur le bord de la mer.

Pour conſerver une bonne race dans toute ſa pureté, on doit réſerver les plus beaux agneaux pour la reproduction, & ne faire ſubir la caſtration qu'à ceux qui ne ſont pas dignes du choix.

Les bêtes à laine ſtupides, ſans défenſe, expoſées à la voracité d'une foule d'ennemis, devoient entrer dans le domaine du plus intelligent de tous: elles fertiliſent les champs de l'homme, fourniſſent à ſes beſoins: elles furent le ſujet de la première empreinte des monnoies, parce qu'elles furent de bonne heure

un

un objet d'échange & un des plus puiſſans moyens de la proſpérité des nations. L'*agneau* eſt le ſymbole de la douceur; le *mouton*, eſt le ſymbole d'une imitation ſtupide & ſervile; le *bélier*, chef du troupeau, fut placé parmi les ſignes du zodiaque, & ouvre le printemps. 5.

C'eſt au milieu de cette ſaiſon que ſe fait la *tonte* : une forte *toiſon* en *ſuint* pèſe juſqu'à quinze livres. La laine préparée, cardée, filée, ſert à la fabrication des draps, ratines, ſerges, étamines & autres tiſſus; on en fait des bas, des gants, des bonnets tricotés, des étoffes, des chapeaux, des chauſſures, des gibernes, des ceinturons feutrés.

La peau garnie de ſa laine fait des peliſſes, des manchons, des bonnets. Les fourrures d'Aſtracan ſont des peaux d'agneaux morts-nés dont la laine eſt courte, noire, fine, luiſante, moirée, ſatinée. La peau du mouton dépouillée de ſa laine, préparée diverſement, fait des gants, des culottes, eſt employée ſous le nom de *baſane* à couvrir des livres, des porte-feuilles, des meubles, on en fait auſſi le *parchemin* qui a ſervi à l'écriture avant le papier. Avec les rognures, les ratiſſures, on fait de la colle pour l'apprêt de la chaîne des étoffes de laine, de coton, & pour coller le papier à écrire.

PRESLE, *queue de cheval*. Sous ce nom ſont compriſes ſix eſpèces; trois des lieux très-humides, & trois des lieux ſecs. Elles multiplient beaucoup, ſont difficiles à détruire à cauſe de leurs racines profondes. Une eſpèce ſert dans pluſieurs arts à polir & à récurer. 6.

7. *ARMOISE*, plante vivace des lieux incultes; feuilles très-découpées, très-petites; d'ufage en médecine.

8. *CARTHAME*, *fafran bâtard*, plante annuelle, originaire d'Egypte, cultivée en grand; fes fleurs sèches font couleur de fafran. On en retire un rouge pour les peintres & les femmes; la teinture emploie le carthame pour teindre en rofe, cerife, ponceau; fes graines blanches, huileufes, connues fous le nom de *graines à perroquet*, font bonnes pour la volaille. Le carthame peut orner les jardins.

9. *MURES* : fous ce nom on peut comprendre deux efpèces de fruits; l'un, noir, bon à manger; l'autre, blanc, fucré, fade, c'eft celui du mûrier dont la feuille nourrit les vers-à-foie. Avec la mûre noire, on peut faire un vinaigre; avec la blanche, un firop qui fuppléeroit au fucre.

10. *ARROSOIR*, vafe en cuivre, en fer-blanc ou en terre, propre à arrofer les plantes dans les jardins. L'eau fe verfe par un goulot de groffeur, de longueur différentes, ou par une pomme percée de trous, & tombe en pluie afin d'humecter la terre fans la battre. L'arrofoir doit être large, bas.

11. *PANIS*, petit millet à épi, annuel, originaire de l'Inde, cultivé en grand pour fa graine qu'on mange préparée de diverfes manières. Les oifeaux en font friands.

SALICOR, plante annuelle des côtes mari- 12.
times, qu'on multiplie par la culture. Sèchée,
brûlée à petit feu dans un creux fait en terre,
elle donne une *ſoude* ſonnante, d'un gris bleuâ-
tre, qu'on emploie dans la fabrication du
ſavon, du verre, dans les leſſives & le dégraiſ-
ſage des étoffes. La ſoude eſt une des baſes
du ſel marin ou *muriate de ſoude*. On donne
auſſi le nom de ſalicor, *ſalicote*, à la cendre
des *kalis*. On ne doit pas confondre la plante
ſalicor avec la *paſſe-pierre*, qu'on confit &
qu'on mange comme les cornichons.

ABRICOT, fruit à noyau de l'abricotier, 13.
arbre originaire d'Arménie, acclimaté dans
les pays chauds, tempérés de l'Europe.

Ses variétés ſont le précoce, le blanc, le
commun, le Portugal, le violet qui eſt mé-
diocre, l'albergé, l'abricot-pêche le plus gros
de tous; ſa chair rougeâtre a un goût vineux
relevé. Les abricots *angoumois*, d'Alexandrie,
de Provence, de Hollande, ont l'amande douce.

Les noyaux mis en terre à la fin de l'été
ou en automne, germent au printemps. On
retarde d'un an, ſi on ne les met qu'après
l'hiver. Ils donnent des variétés nouvelles.

L'abricotier ſe greffe ſur *prunier*; ſon fruit
eſt meilleur ſur les pruniers *damas* rouge,
ceriſette.

Les albergés & ceux à amande douce doi-
vent ſe greffer ſur pruniers élevés de noyaux;
ſur les autres ſujets, ils ſont pris par la gomme
& ne s'uniſſent pas.

L'abricot vert eſt confit avant que ſon
noyau ait durci; en maturité, on le mange

13. cru, cuit, en compote, en marmelade; on en fait des confitures, des pâtes sèches qui se conservent long-temps; on le confit à l'eau-de-vie. Le noyau entier ou cassé entre dans le ratafia de noyau. Son amande fait l'orgeat & peut donner de l'huile.

14. *BASILIC*, plante annuelle aromatique, originaire de Perse; aime la chaleur: on cultive plusieurs variétés, dont les feuilles sont violettes, vertes, grandes, petites ou frisées. Le basilic sec conserve son odeur aromatique, entre comme assaisonnement dans quelques alimens, donne de l'huile essentielle.

15. *BREBIS*, la femelle du bélier; sa laine est d'ordinaire plus fine & moins abondante que celle du mâle de même race. Elle peut recevoir le bélier dès l'âge de huit à dix mois; il convient à la conservation de la race, de retarder jusqu'à un an & demi ou deux. Les brebis entrent en chaleur en été; la fin de fructidor est le temps qu'on doit choisir pour la monte, afin qu'elles mettent bas à l'époque où elles pourront manger de nouvelles herbes.

On dégrade un troupeau, si le mâle qu'on allie aux femelles leur est inférieur par la taille, les formes & le lainage.

L'amélioration des laines demande que les brebis soient bien nourries pendant la gestation ou la portée, sur-tout dans les premiers mois qui suivent l'approche du mâle. Les bons cultivateurs leur donnent alors de l'avoine & du son; ils en reçoivent en retour de beaux agneaux, de belles toisons.

La brebis porte cinq mois, un ou deux petits. Dans l'Inde, & en Hollande où il ſe trouve une race originaire de l'Inde, des brebis portent juſqu'à quatre agneaux.

Elle a quelquefois deux portées dans l'année, ce qui l'énerve & peut nuire à l'eſpèce.

Si une agnelette trop jeune eſt fécondée, on fait élever ſon fruit par une autre, le nourriſſage pouvant lui nuire plus encore que la geſtation.

Le lait de brebis eſt gras, agréable ; on en fait des jonchées (fromage blanc) ; le fromage de Roquefort lui doit ſa réputation ; mais en privant les agneaux de leur lait, on appauvrit l'eſpèce. Cet uſage doit être combattu par tous les amis de la proſpérité publique, ainſi que l'uſage plus funeſte encore de livrer à la boucherie de tendres agneaux, dont la chair eſt d'ailleurs indigeſte & peu nourriſſante.

Un terrain maigre, peu herbeux, ne convient qu'à la race de petite taille ; on doit alors s'attacher à la fineſſe de la laine plutôt qu'à la quantité. Dix moutons de grande taille périroient ſur un terrain maigre, qui pourroient cependant nourrir cent moutons de la petite taille.

Dans un pâturage riche & ſain, on doit préférer la race à grand corſage, telle que celle de Rambouillet.

Sur un terrain herbeux, mais frais, on doit placer la race d'Angleterre, de Flandre, de Hollande. Il exiſte un troupeau très-conſidérable de race angloiſe, au domaine des frères *Delportes*, à Boulogne-ſur-mer.

16. *GUIMAUVE*, plante vivace des terres fortes, cultivées ou incultes; ſa racine charnue, pivotante, très-mucilagineuſe, entre par infuſion dans la pâte de ce nom, dont la baſe principale eſt la gomme arabique. Sa feuille, ſa fleur & ſa racine ſont d'uſage en médecine; ſa tige fourniroit une filaſſe qu'on pourroit utiliſer.

17. *LIN*, plante annuelle cultivée en grand; ſe sème au printemps, en terre franche bien ameublie. Le lin ſe récolte en été, & laiſſe la terre libre pour une autre récolte. On peut ſemer avec le lin quelques racines, comme panais, carottes. Ses tiges donnent une filaſſe douce, fine, forte, dont on fait les fils, les toiles les plus eſtimées. La graine eſt employée pour le mucilage abondant qu'elle contient; on en retire par expreſſion une huile graſſe, très-employée, ſur-tout en peinture; le marc ſe donne aux beſtiaux. Le lin, cultivé pour la graine, doit être ſemé clair, ſarclé & ſoigné; pour la filaſſe, il doit être ſemé dru.

18. *AMANDE*, fruit de l'amandier, grand arbre originaire d'Afrique. L'amande eſt douce ou amère; encore tendre, on en fait des compotes. On mange les amandes fraîches, sèches, en dragées, en pâtiſſeries; on en fait une émulſion, de l'orgeat; on en retire par expreſſion, une huile qu'on mêle avec de l'huile de noix pour les uſages domeſtiques. Le marc en eſt employé ſous le nom de pâte d'amande. Ses variétés ſont à *petit fruit*, coque tendre ou dure, amande amère; à *gros fruit*, amande douce ou amère.

GENTIANE, grande plante vivace, des montagnes; racine grosse, charnue, amère; feuilles larges; fleurs en épi, propres à orner les jardins; d'un grand usage en médecine, pour les hommes & les animaux. 19.

ÉCLUSE, ouvrage de maçonnerie & de charpente destiné à retenir, élever, conduire les eaux, selon le besoin, dans un canal, une rivière, un port de mer. Elle sert: 20.

1°. A faciliter l'arrosement des terres arides, des prairies;

2°. A dessècher les marais pour étendre le domaine de l'agriculture;

3°. A donner le mouvement aux moulins, aux machines des ateliers, des manufactures;

4°. A empêcher l'invasion de la mer, des grandes eaux, dans une contrée;

5°. A gonfler les eaux d'un terrain bas pour en faciliter l'écoulement;

6°. A rendre une rivière navigable;

7°. A transporter une barque d'une rivière à l'autre, de l'Océan à la Méditerranée, en passant sur le sommet des montagnes, dans le fond des vallées, sur des ponts, des aqueducs & par des canaux souterrains;

8°. A curer, approfondir les ports, les chenaux. On charge l'écluse à marée haute, on l'ouvre à marée basse, le courant emporte la vase, le sable;

9°. A tenir les vaisseaux à flot dans le bassin où on les retire, afin de les garantir de la pourriture; à remplir ou vider à volonté les formes où on les radoube;

10°. A introduire l'eau dans les fossés d'une

20. place de guerre, ou en inonder les environs. Ce moyen a été employé pour la première fois, en 1426, pour la défenſe de Montargis.

C'eſt vers la fin du ſeizième ſiècle qu'on a commencé à ſe ſervir des écluſes, pour l'avantage du commerce & des places maritimes.

Pour quelques-uns de ces uſages, une *digue* & des *vannes* ſuffiſent; pour les autres, l'écluſe eſt compoſée :

1°. D'un fondement en pilotis lié par un grillage en bois & de la maçonnerie ;

2°. De deux ailes de maçonnerie appellées *bajoyers*, qui s'élèvent des deux côtés, & laiſſent entre elles un eſpace qui eſt la *chambre* deſtinée à recevoir une barque, un train de bois, &c.

3°. D'un *radier* ou plancher formant le ſol de la chambre ;

4°. De deux paires de portes buſquées ; l'une d'*amont*, l'autre d'*aval*, dont les ventaux s'arcbouttent mutuellement ; elles ferment la chambre & lui donnent la forme d'un hexagone.

Dans les écluſes de mer, on met du côté du rivage, deux paires de portes, afin de partager la preſſion des eaux ;

5°. D'un aqueduc dans les bajoyers ou d'un guichet dans les portes, pour élever ou baiſſer l'eau de l'écluſe, ſans ouvrir les portes ;

6°. De cabeſtans pour ouvrir ou fermer les portes.

Pour élever une barque par le moyen d'une écluſe dont la chambre eſt ſuppoſée remplie d'eau, on ferme les portes d'amont; on ouvre

l'aqueduc ou le guichet des portes d'aval pour que les eaux de la chambre defcendent : lorfqu'elles font au niveau des eaux baffes, on ouvre les portes d'aval pour introduire la barque ; on les referme enfuite : on ouvre le guichet d'amont, la chambre fe remplit d'eau, la barque s'élève : lorfqu'elle eft au niveau des eaux fupérieures, on ouvre les portes d'amont, & la barque fort de l'éclufe. 20.

Pour defcendre, on fait l'opération inverfe.

CARLINE, plante vivace, fans tige, des hautes montagnes ; fon réceptacle couché par terre eft auffi large qu'un artichaut, & fe mange. La carline eft la nourriture du chamois. Elle s'épanouit ou fe refferre fuivant que l'air eft humide ou fec. 21.

CAPRIER, arbufte des terres maigres, sèches ; belle fleur, dont le bouton appellé *capre*, confit au vinaigre, fert d'affaifonnement : on fépare les petites capres des groffes, avec un crible. L'ufage du cuivre pour leur donner la couleur verte, eft très dangereux. Cet arbre craint le froid ; doit être cultivé dans les endroits expofés au midi. 22.

LENTILLE, petite plante légumineufe, annuelle, cultivée en grand dans les terres légères ; elle fait un bon fourrage en vert, en fec. Lorfqu'elle eft mûre, on la met en bottes, qu'on fufpend pour la faire sècher fans qu'elle noirciffe ; fes gouffes alors ne fe vident pas. C'eft une mauvaife pratique que de la faire sècher fur la terre. La graine four- 23.

23. nit une nourriture saine aux hommes, aux bestiaux ; réduite en farine, on la mange en purée, ce qui vaut mieux que de la mêler au froment pour en faire du pain. Ses variétés sont la *blonde* large, la *rougeâtre* plus petite, plus délicate que les autres. Une petite blonde, nommée *lentillon*, est cultivée pour fourrage.

24. *AUNÉE*, plante vivace des lieux humides ; grandes feuilles ; fleurs jaunes ; sa racine, dans certains lieux, se mêle aux alimens, contient du camphre ; elle pourroit être cultivée dans les jardins.

25. *LOUTRE d'eau douce*, quadrupède habitant les rivières, les lacs, les étangs, dans les parties septentrionales & tempérées de l'Europe, l'Asie, l'Amérique.

Elle a la queue épaisse, pointue, aplatie ; la tête petite, plate ; le museau large ; les moustaches longues, rudes ; les yeux très-près du nez ; les narines en croissant ; les oreilles petites, rondes ; le cou court, gros ; les cuisses courtes ; cinq doigts unis par une membrane à chaque pied ; le corps effilé, long de deux pieds, couvert d'un poil long, gris-cendré, la pointe d'un brun luisant, & d'un duvet court, touffu, soyeux ; la gorge, la poitrine, le ventre sont d'un gris blanchâtre.

Elle fait son nid sur le rivage, dans le creux d'un rocher, d'un arbre ou dans la terre, en pratiquant une entrée au dessous de l'eau, un soupirail au dessus. L'accouplement se fait en pluviôse ; la femelle met bas en germinal trois à cinq petits.

Elle marche difficilement, nage bien, plonge, mais ne peut reſter long-temps ſous l'eau; ſe nourrit de grenouilles, d'écreviſſes, de poiſſons, dont elle fait un grand dégât, moins pour manger que pour détruire; porte toujours ſa proie à terre pour la manger; ſe nourrit auſſi d'herbe, d'écorce d'arbre. Elle eſt colère, ſe jette quelquefois ſur l'homme, mord & ne lâche priſe qu'en perdant la vie. 25.

Les loutres vivent en ſociété; celle qui apperçoit un danger, jette un cri; à ce ſignal toutes plongent dans l'eau.

La chaſſe en eſt facile quand elles s'éloignent de l'eau, mais dangereuſe pour les chiens. La peau en eſt meilleure en hiver, fait des gants, des bordures de bonnets; ſon duvet ſert dans la chapellerie; ſa chair a le goût de marécage.

La *loutre marine* eſt une fois plus longue, eſt légère à la courſe; nage ſur le ventre; le dos, le côté; eſt alerte & gaie; tendre, ardente en amour; le mâle eſt fidèle à ſa femelle, qui porte huit à neuf mois un ſeul petit avec lequel elle joue ſur l'eau, lui eſt attachée au point de ſuivre le chaſſeur qui le lui raviroit; elle tombe dans le chagrin ſi elle le perd.

La loutre marine eſt recherchée pour ſa peau, dont le poil touffu, d'un brun luiſant, argenté à la pointe, eſt droit, & peut ſe coucher dans tous les ſens; le duvet en eſt épais, jaſpé.

MYRTHE, arbriſſeau toujours vert des pays méridionaux; il craint le froid & l'humidité; 26.

26. ses feuilles très-aromatiques, entrent dans les parfums ; ses baies astringentes servent dans la teinture & la tannerie. Ses variétés sont, à feuilles très-petites ou à grandes feuilles, à feuilles panachées, à fleurs doubles, dans celle-ci la feuille n'a pas d'odeur ; le myrthe à odeur de muscade, le romain, celui de Tarente & d'Andalousie. Le myrthe donne une huile essentielle par la distillation ; on le multiplie de graines, de boutures, de marcottes ; son bois est dur.

27. *COLZA*, espèce de chou, cultivé en grand pour sa graine, qui fournit une huile abondante, bonne à manger, très-employée & confondue mal-à-propos avec celle de *navette*. Les bonnes terres donnent une récolte abondante ; les terres légères donnent une huile plus fine. Le colza se sème en pépinière en messidor, est replanté en fructidor ; la graine se récolte en messidor suivant, lorsqu'elle est bien mûre ; les bestiaux mangent le marc qui reste après l'extraction de l'huile. Cette plante est une des plus précieuses pour alterner. Cultivée comme fourrage, elle fournit plusieurs récoltes dans l'année.

28. *LUPIN*, plante annuelle, originaire du Levant ; fleurs blanches ; cultivé en grand ; il réussit dans les mauvaises terres, aime la chaleur : lorsqu'il commence à fleurir, on peut l'enterrer comme engrais. Ses graines sont amères ; les hommes, les animaux s'en nourrissent. Des variétés à fleurs jaunes odo-

rantes, à fleurs roſes ou bleues, ſont cultivées dans les jardins. 28.

COTON, duvet qui enveloppe les graines du *cotonnier*, plante annuelle ou vivace de la famille des malvacées, formant un *arbre*, ou ſimplement *herbacée ;* fleurs jaunes ou pourpres ; capſule, de la groſſeur d'un œuf ou un peu moins, ſphérique ou ovale, quelquefois pointue, à trois ou quatre loges, renfermant pluſieurs graines verdâtres ou noirâtres, liſſes ou velues, adhérentes entre elles ou iſolées, enveloppées de coton blanc, jaunâtre ou rougeâtre, plus ou moins long, fin & ſoyeux. Le coton vient naturellement dans les climats très-chauds, eſt cultivé dans les quatre parties du monde, fait une des richeſſes de nos colonies, vient bien au Cap de Bonne-Eſpérance, dont la température approche de celle du ſud de la France où l'on commence à le cultiver. 29.

Parmi les productions étrangères, le café, le chocolat & le ſucre flattent notre ſenſualité ; le coton plus utile le diſpute à la laine, au chanvre, au lin & à la ſoie, pour vêtir l'homme & remplir un de ſes premiers beſoins. C'eſt aux voyageurs botaniſtes à étudier ſur les lieux les variétés les plus propres à nos climats ; c'eſt au commerce à prendre un nouvel eſſor pour fournir cette matière précieuſe à nos manufactures dont l'activité doit être digne de l'induſtrie nationale.

Les eſpèces connues ſont :

1°. Le cotonier de Malthe qui vient dans les terrains arides, ſablonneux, ſur les bords

29. de la mer, & réuſſiroit en France. Il eſt herbacé, annuel en Europe; eſt vivace & forme un arbriſſeau dans quelques parties de l'Afrique. Il fleurit, fructifie dans les ſerres du Muſéum de Paris;

2°. Le cotonier à petites fleurs d'Iſpahan;

3°. Le cotonier en arbre de dix à quinze pieds;

4°. Celui de l'Inde;

5°. Le cotonier velu, capſule fort groſſe, coton beau, fin, abondant;

6°. Celui des Barbades;

7°. Le cotonier à feuilles de vignes qui fleurit, fructifie au Muſéum de Paris. Dans le pays on en mange les feuilles cuites;

8°. Du Pérou, coton très-long, très-blanc;

9°. Du Cap de Bonne-Eſpérance, coton d'une blancheur éblouiſſante.

Les cotons les plus cultivés dans les colonies d'Amérique, ſont le *mi-fin*, graines noirâtres, iſolées; & le *coton-pierre* ainſi nommé, parce que les graines tiennent enſemble.

Le *bombax* ou *fromager* qui arrive à cinquante pieds de haut dans nos colonies d'Amérique, donne un fruit dont les graines ſont entourées d'une bourre fine, blanche, luiſante, employée comme le coton.

En Amérique, on prépare la terre en floréal, dans des lieux abrités des vents nord-eſt autant qu'il eſt poſſible. On fait des foſſes d'un pied ou plus en quarré, dans leſquelles on met dix à douze graines aux premières pluies de prairial; on couvre d'un peu de terre. On ne laiſſe que deux ou trois plants par foſſe. On coupe la tige lorſqu'elle a deux

ou trois pieds, afin de multiplier les branches; 29.
le ſarclage eſt néceſſaire. Les fleurs paroiſſent en brumaire, frimaire; les *coſſes* ou capſules s'ouvrent en nivôſe; on récolte le coton vers la fin de ce mois juſqu'en germinal, en choiſiſſant un beau ſoleil pour le faire sècher ſur des draps. On fait le triage des qualités; le coton paſſe enſuite à l'*égrainage*. On renouvelle les plantations au bout de quatre, cinq ou ſix ans; avec des ſoins elles durent plus long-temps.

Des inſectes attaquent les tiges naiſſantes; les *crabes* ſur les bords de la mer détruiſent les jeunes plants, ſi on n'entoure pas les foſſes de piquets; les chenilles dévaſtent quelquefois toute une plantation dans une nuit ou deux; les vents nord-eſt ſont funeſtes pendant la floraiſon. Enfin, un inſecte à bandes rouges vient quelquefois ſe poſer ſur les coſſes ouvertes & tache le coton. On doit donner à cette plante des ſoins très-aſſidus.

Pour ſéparer le coton de ſa graine, on le fait paſſer entre deux rouleaux de bois, placés horizontalement l'un au deſſus de l'autre, mus pas une manivelle à pédale comme le rouet & par un engrainage; un volant eſt placé ſur l'axe de la manivelle; un contre-poids charge le rouleau ſupérieur.

Pour l'emballage on met le coton par nape ou couche dans des ſacs de crin ou de forte toile, en le preſſant avec les pieds; plus il eſt preſſé, moins il ſouffre d'avarie dans le tranſport; on entretient le ſac mouillé à l'extérieur pendant l'emballage, afin que le coton

29. ne remonte pas. Les balles ſont de deux, quatre & ſix cents livres.

Arrivé, on l'étale ſur des claies d'oſier, de ficelle ; on le bat avec des baguettes pour ôter la pouſſière & des reſtes de graines ; on épluche ; on carde à la main ou par machine, après l'avoir paſſé au ſavon, ſi on doit filer au *rouet* ou à la *mécanique*. On file auſſi au *mul-genny*, au *billy*, au moulin d'*Arckright* & à la machine à filer en gros, mais ſans paſſer le coton au ſavon. Le rouet, la mécanique, le mul-genny filent la trame ; les autres filent la chaîne.

L'apprêt de la chaîne ſe fait avec de la colle-forte & de la farine. La trame mouillée ſe ſoutient mieux, fait plus uni. Pour unir la chaîne & enſuite l'étoffe, on brûle le duvet en paſſant pardeſſus & rapidement un fer rouge arrondi.

On fait avec le coton, du tricot, du nankin, baſin, draps, velours, mouſſelines. En le mêlant au chanvre, au lin, à la ſoie, aux poils d'animaux, on en fait d'autres étoffes d'un bon uſage. Les ciriers, chandeliers en font des mêches, celles des *lampes-quinquettes* ſont cylindriques, ſans couture. Le coton eſt auſſi employé en forme de *ouate*. On blanchit le fil ou les toiles de coton ſur le pré ou par la liqueur lixivielle de *Bertholet*.

30. *MOULIN à farine.* Cette machine ſert à émonder les grains de leur écorce, à les concaſſer, les réduire en gruau ou en farine.

Les principales parties qui le compoſent, ſont :

1°. Deux meules de pierre dure (ſilex, quartz, pierre meulière) de ſix à dix pouces d'épaiſſeur, de deux à ſix pieds de diamètre, placée horizontalement l'une au deſſus de l'autre. 30.

La meule inférieure eſt fixe ou *giſſante*, bombée d'environ ſept lignes; on la nomme *bondinière*.

La meule ſupérieure eſt ſeule *tournante*, concave d'environ neuf lignes, ſoutenue par un axe, à un intervalle de la première qu'on diminue ou augmente, ſuivant le produit qu'on veut obtenir; on la nomme auſſi *flanière*.

Les deux meules ſont percées à leur centre d'un trou, l'*œillard;* leur ſurface intérieure eſt piquée ou ſillonnée en rayons;

2°. La *nille*, forte pièce de fer fixée par quatre branches dans l'œillard de la meule tournante, percée au milieu d'un trou, ou, ce qui vaut mieux, creuſée en forme de chapeau ou de crapaudine renverſée, dans laquelle vient ſe loger le bout arrondi de l'axe;

3°. L'*axe* ou l'*arbre*, pièce de fer poſée verticalement, traverſant librement la meule giſſante par l'œillard. Le bas de l'axe forme pivot & tourne dans une crapaudine; le haut appellé *papillon*, ſe loge ſous le chapeau de la nille, ſoutient la *flanière* en équilibre, pendant qu'un crampon de fer fixé ſur le quarré du papillon, ſe place par ſes branches relevées entre les branches de la nille, pour communiquer le mouvement de rotation à la meule tournante;

4°. La *trémie*, entonnoir quarré, de plan-

30. ches, placée au dessus des meules. Son fond est formé d'un auget, qui, à chaque tour de la meule, reçoit un coup du *babillard*, & laisse échapper du grain qui s'écoule par l'œillard;

5°. La *boîte* & le *boitillon* qui couvre l'œillard de la bondinière, & dirige le grain entre les deux meules;

6°. L'*archure* ou caisse de bois circulaire qui renferme les meules, reçoit le grain moulu & le verse par l'*anche* ou canal incliné placé au bas de la meule gissante;

7°. La *huche* qui reçoit le grain moulu sortant de l'anche, lorsqu'on ne veut pas bluter;

8°. Les *bluteaux*, longs tuyaux cylindriques formés d'un canevas ou d'un crêpe de divers degrés de finesse, fixé sur des cerceaux. Chaque bluteau est placé obliquement dans un grand coffre; il reçoit le grain moulu & en sépare le son, le gruau, la farine blanche, bise, &c. par un mouvement de rotation & de trépidation qui lui est imprimé. La mouture soignée donne jusqu'à huit produits bien distincts;

9°. Le *crible à vent* placé au-dessus de la trémie, pour y verser le grain nettoyé.

On emploie les hommes, les animaux, le vent, le feu & l'eau appliqués de diverses manières pour imprimer un mouvement de rotation à l'axe & à la flanière; & par des poulies de renvoi, au crible à vent & aux bluteaux.

Une trop grande vîtesse dans la meule échauffe, aglomère, altère la farine.

30.

Le *blutage* ſe fait très-bien ſéparément du moulin, lorſque la farine eſt froide, sèche.

On relève ſouvent la ſlanière pour la repiquer. Cette opération ſe fait de diverſes manières; la plus facile conſiſte à faire, dans l'épaiſſeur de la meule, deux trous diamétralement oppoſés, pour y placer deux pointes arrondies de fer tenant à un demi-cercle d'un rayon un peu plus grand que celui de la meule. A l'aide d'une grue tournante, on enlève la meule par ce demi-cercle; on la redreſſe ſur ſon épaiſſeur en la faiſant baſculer ſur les deux pointes de fer comme ſur deux pivots. On la replace avec la même facilité.

FRUCTIDOR,

Mois des Fruits.

1. PRUNE, fruit à noyau du *prunier*, arbre moyen dont il exiſte un grand nombre de variétés qui diffèrent par la forme, la couleur, la groſſeur, la ſaveur, l'époque de la maturité de leurs fruits: quelques prunes tiennent au noyau, d'autres n'y tiennent pas; elles ſe cueillent de meſſidor en brumaire.

Les plus précoces ſont : la *jaune hâtive*, la *précoce* de Tours, la prune de *citoyen* (1).

Les meilleures crues ſont : la groſſe *claude verte* (2), les divers *damas*, l'*abricotée*, la *claude violette*, la prune *ſuiſſe*, le *perdrigon* rouge, la *catherine* bien mûre, le *damas d'automne*.

Celles à convertir en *pruneaux* dont on fait un grand commerce, & qui ſont d'un excellent uſage dans les voyages de mer, ſont: la *catherine*, la *virginale*, la *roche-corbon* ou *diaprée* rouge, la *coueſch*.

La groſſe claude verte eſt préférable pour confire à l'eau-de-vie, & la mirabelle pour confire au ſucre.

Les prunes, ſur-tout la coueſch, donnent,

(1) Ci-devant de *Monſieur*.

(2) Ci-devant *Reine-Claude*.

par la fermentation & la diſtillation, une eau-de-vie appellée *couetſch-vaſſer*. 1.

Celles qui, multipliées de noyau, rendent leur eſpèce ſans le ſecours de la greffe, ſont : le *perdrigon* blanc, la *claude*, la *catherine*, le *damas* rouge & blanc, la *couetſch*.

Les autres varient par la ſemence, ce qui peut conduire à des variétés nouvelles & bonnes.

Les pruniers ſe greffent de préférence ſur le damas rouge ou la cериſette venus de noyau ou de drageon.

MILLET, plante annuelle, originaire de l'Inde, cultivée en grand dans des terres fortes, bien ameublies, non humides; elle craint la gelée, porte ſa graine en panicule flottante, dont on la ſépare aiſément à ſa maturité. Elle eſt petite, blanche, quelquefois jaune, rougeâtre, plus ou moins foncée; donne une farine peu abondante, nutritive, excellente en bouillie. 2.

La graine de millet bien sèche eſt employée pour la conſervation des fruits tendres, des objets délicats dans les longs tranſports. On en nourrit auſſi la volaille, les oiſeaux.

LYCOPERDE (*veſſe-de-loup*), plante des lieux ſtériles, forme ronde, de la famille des champignons, contenant à ſa maturité une pouſſière très-fine de mauvaiſe odeur; c'eſt un préjugé de croire que cette pouſſière communique au froment la maladie du noir ou *carie*. 3.

ESCOURGEON, *orge d'automne*, *orge quarré*, 4.

4. plante annuelle, cultivée en grand, qu'on ne doit pas confondre avec l'escourgeon de printemps; son épi est à quatre, quelquefois six rangs de grains. Il se sème en fructidor, se coupe en vert avant que l'épi soit formé, donne le fourrage le plus précoce, le plus abondant; produit encore son grain qu'on récolte vers la fin de prairial. Son abondance, sa précocité, le rendent d'un grand secours dans les temps de disette.

On en fait du pain sans le mêler à d'autres grains; dépouillé de son écorce, en le passant entre les deux meules du moulin plus séparées qu'à l'ordinaire, on a l'*orge mondé* ou *grué;* en l'arrondissant au moyen d'une meule de bois, on a l'*orge perlé.*

Ce grain mis à germer, desséché ensuite ou passé au *touroir*, réduit en farine, donne le *malt*, qui fait une branche de commerce pour divers usages : délayé, brassé, fermenté, il donne la bière, & par distillation, de l'eau-de-vie.

Les chevaux, la volaille se nourrissent de ce grain; les amidonniers en retirent de l'amidon.

L'escourgeon uniquement destiné au fourrage, peut se couper trois fois; dans ce cas, on le sème plus dru.

5. *SAUMON*, poisson de l'Océan, qui remonte les rivières, les écluses; voyage par troupe de plusieurs milliers; parvient au poids de trente à quarante livres. Il est couvert de petites écailles rondes; le dos est d'un bleu obscur, le ventre d'un blanc argenté; le corps

a des taches plus grandes dans la femelle que dans le mâle; ſa tête eſt petite; la mâchoire inférieure recourbée en haut, garnie de dents longues, aiguës, ainſi que la mâchoire ſupérieure. 5.

Il ſe nourrit de poiſſons, eſt très-vorace. La femelle nommée *beccard*, dépoſe ſon *frai* ſur le ſable. Les jeunes ſaumons connus ſous le nom de *tacons*, ſont très-délicats. Ils deſcendent à la mer, & remontent l'année ſuivante dans les eaux douces; ils reviennent ordinairement dans les rivières où ils ſont nés.

On pêche le ſaumon en brumaire, frimaire, & juſqu'en prairial, en les attirant par des guides ou filets dans des enceintes formées ſur l'eau, d'où ils ne peuvent plus ſortir, ou dans des *verveux* ouverts pour les prendre en deſcendant, ou en remontant.

Le rouiſſage du chanvre les fait fuir; ils ne reviennent que lorſque les eaux ainſi corrompues ſe ſont écoulées.

La chair en eſt blanche, graſſe, nourriſſante; elle devient rouge en cuiſant ou dans le ſel. On mange le ſaumon frais, ſalé, confit au vinaigre: cette dernière préparation eſt agréable, ſaine. Il fait une branche de commerce qu'on pourroit étendre.

TUBÉREUSE, plante vivace, bulbeuſe, originaire de Ceylan; tige élevée, garnie de fleurs blanches très-odorantes, qui épanouiſſent ſucceſſivement, & durent trois mois. Il y a une variété à fleurs doubles qui dégénère par une mauvaiſe culture. La tubéreuſe eſt cul- 6.

6. tivée en grand dans nos pays méridionaux où il s'en fait un très-grand commerce; elle se cultive sur couche dans les climats tempérés & froids; aime beaucoup la chaleur; est employée dans les parfums.

7. *SUCRION* (*orge nu*), plante annuelle de Tartarie, arrêtes très-longues; son grain quitte la balle facilement; son écorce est mince; il rend plus de farine; sa qualité le rend plus convenable pour la bière que l'orge carré; seul il fait un bon pain. Il peut se semer en automne dans les climats chauds & tempérés.

8. *APOCYN à ouate*, plante vivace, laiteuse, fort traçante, originaire de Virginie; se plaît dans les terrains frais, multiplie beaucoup, est presque indestructible. Ses fleurs sont très-odorantes; ses graines portent un duvet fin, soyeux, doux, élastique, chaud, employé dans la bonneterie; on en fourre les habits, les courtepointes, &c. Lorsqu'il est court, il se carde, se file mieux. La tige de la plante donne une filasse.

Encore jeune, l'apocyn se mange cuit à l'eau comme l'asperge. Il est dangereux de le manger cru.

9. *RÉGLISSE*, plante vivace, cultivée en grand dans plusieurs départemens, notamment dans celui de l'Indre & Loire, pour sa racine traçante, ligneuse, très-sucrée. On l'emploie verte ou sèche; on en fait un extrait connu sous le nom de *sucre de réglisse*, *sucre noir*,

varié de différentes manières par les parfums qu'on y ajoute. 9.

ÉCHELLE, ſimple ou double. On fait or- 10.
dinairement les montans de bois d'aulne ou d'autres bois légers, & les échelons de cornouiller. L'échelle varie ſuivant ſes uſages; celle qu'on deſtine à la cueillette des fruits eſt très-étroite. La double eſt de deux eſpèces; l'une à un pied, ſert aux opérations ordinaires des jardins; l'autre à deux pieds, ſert à élaguer, tailler les grands arbres.

PASTÈQUE (*melon d'eau*), plante cucur- 11.
bitacée, annuelle, originaire de la Jamaïque, cultivée ſur-tout dans les pays chauds; fruit rond, oblong, très-rafraîchiſſant, très aqueux; on le confit au ſucre; ſa chair eſt blanche, rougeâtre; ſa graine blanche ou noirâtre.

FENOUIL, plante vivace, aromatique dans 12.
toutes ſes parties; ſes feuilles ſont employées dans les aſſaiſonnemens, ſur-tout dans les cornichons; ſes jeunes tiges blanchies ſe mangent comme le céleri; ſa graine qu'on nomme à Paris mal-à-propos *anis*, entre dans les ratafias, donne une huile eſſentielle. Cette plante ſert à parfumer le linge. Quelques variétés ſont plus douces.

ÉPINE-VINETTE, arbriſſeau épineux, pro- 13.
pre à former des haies; bois jaune; fruit oblong, rouge, acide, qui peut ſuppléer le citron; il y a des variétés à fruit blanc, violet,

13. moins acide. Ses fleurs en grappe ont une odeur désagréable; c'est à tort que l'on pense qu'elles sont nuisibles à la fructification des fromens. Les étamines donnent des signes de sensibilité quand on les touche : les fruits encore verts remplacent les capres; mûrs, on en fait d'excellentes confitures, un sirop; on les confit aussi au vinaigre. La racine, le bois, l'écorce fournissent une couleur jaune pour teindre les étoffes, le cuir & le bois.

14. *NOIX*, fruit du noyer, grand arbre originaire de Perse, en Europe depuis un temps immémorial, très-commun en France, borde les chemins dans plusieurs départemens.

Il craint les grands froids, se greffe avec succès dans plusieurs endroits; ses feuilles ont une odeur pénétrante; son bois veiné, d'une belle couleur, solide, léger, fait de bons meubles, sert à la monture des fusils; son fruit est composé d'une amande qu'enferme une coquille enveloppée d'une *cale* verte, lisse, appellée *brou*.

La noix encore tendre se confit au sucre ou se mange en *cerneaux*. Le brou fait un ratafia, est employé avec les racines à teindre en brun les étoffes, le cuir, le bois; la noix mûre se conserve dans un lieu sec; trempée quelques jours dans l'eau, elle s'adoucit, s'épluche mieux, est plus agréable à manger : l'amande séparée de sa coquille, grillée, écrasée sous une meule posée de champ, mise sous le pressoir, donne une huile qu'on mange, & qui sert en peinture. Tirée sans feu, elle est

plus agréable, sur-tout en y ajoutant un quart d'huile d'amande, mais elle se conserve moins. Les feuilles, les coquilles & le bois sont un très-bon chauffage; les cendres sont très-chargées de potasse.

Depuis un siècle on a découvert dans l'Amérique septentrionale, les espèces suivantes de noyers qui peuvent supporter nos hivers.

1°. Le *noyer noir* qui s'élève à soixante, quatre-vingts pieds, prend trois à quatre pieds de diamètre, résiste aux grands froids, fructifie dans nos jardins : la noix est grosse, ronde; son brou lisse, sa coquille dure, épaisse, son amande douce; elle se conserve fraîche six mois; écrasée sous le marteau, broyée dans l'eau, on en sépare une farine dont on fait une espèce de pain. Son bois est dur, de couleur foncée; ce noyer se multiplie de graine, croît rapidement.

2°. Le *noyer cendré* qui s'élève à trente, quarante pieds, prend trois pieds de diamètre, porte des noix oblongues à brou velu, visqueux, coquille profondément sillonnée, amande douce, huileuse. Il vient bien de graine, ne gèle pas.

3°. Le *noyer blanc*, à fruit aigu, s'élève à quarante, cinquante pieds. La noix a deux pouces de long; l'amande est petite, douce.

4°. Le *noyer blanc odorant* s'élève très-haut; ses noix sont petites, rondes, douces; son bois dur, d'une belle couleur, fait des charrues, des essieux de chariot, des roues dentées de moulin, des manches d'outils.

Il y a un noyer blanc à fruit comprimé,

14. échancré aux deux bouts, à amande douce.

5°. Le *pacanier*, arbre très-grand, bois excellent pour la charpente, la menuiserie; noix longues, lisses, de la grosseur du doigt, de la forme d'une olive; amande douce, agréable; huile fine, très-bonne à manger. Ce noyer résiste aux grands froids, est préférable en tout au noyer commun.

6°. Le *noyer* à petit fruit amer, qui s'élève à quatre-vingts, cent pieds; ses feuilles sont larges, la noix ronde, à brou mince, coquille fragile, amande très-amère.

7°. Le *noyer* à feuilles de frêne.

Tous ces noyers se multiplient de semence & de greffe. On fait germer les noix dans du sable; on les sème au commencement du printemps.

15. *TRUITE d'eau douce*, d'environ un pied dans sa plus grande longueur, mouchetée de taches noirâtres ou rougeâtres; museau plus obtus que le saumon, langue épaisse, hérissée de pointes; elle habite les eaux vives, se plaît dans les rivières à bords herbeux. Sa chair est blanche, délicate, molle, de facile digestion; lorsqu'elle est rougeâtre, on dit qu'elle est saumonée.

La vraie truite saumonée habite les lacs, acquiert jusqu'à trois pieds de longueur, & trente livres de poids. Sa tête est plus petite, les couleurs du dos plus vives, les taches plus multipliées, plus petites, la nageoire de la queue échancrée. Ces deux espèces ne se trouvent point ensemble.

La truite brune a la queue très-échancrée, la tête courte, les taches rouges, bordées de blanc. 15.

La *truite de mer* a le corps plus large, le museau aigu, la queue profondément échancrée, les taches petites, nombreuses, irrégulières.

La truite se conserve salée ou marinée.

CITRON, fruit à pepin du citronnier, petit arbre originaire d'Asie, acclimaté dans le midi de la France. Le citron est oblong, jaune; son écorce épaisse contient une huile essentielle d'une odeur agréable; l'intérieur du fruit est composé de vésicules remplies d'un jus acide qu'on retire par expression; on s'en sert pour enlever les taches d'encre encore fraîches; mêlé avec de l'eau, du sucre ou du miel, on en fait une boisson rafraîchissante, connue sous le nom de *limonade* crue, cuite. Le citron entier ou seulement son écorce entrent comme assaisonnement dans quelques alimens; frais, on le confit au sucre. Ce fruit varie dans sa forme, sa saveur; sa graine est amère. 16.

CARDIÈRE, *chardon à foulon* ou *à bonnetier*, plante bisannuelle, cultivée en grand. La première année la cardière ne pousse que des feuilles; la seconde année ses tiges paroissent & portent chacune une tête ovoïde, composée de plus de six cents fleurs, dont les calices plus longs qu'elles, se terminent par un piquant en crochet. L'instant à saisir pour 17.

17. la récolte, eſt celui où les crochets commencent à acquérir de la fermeté, ſans être trop ſecs. Les têtes de cardière ſervent, dans les manufactures, à peigner les draps. Les feuilles oppoſées de la plante forment une cuvette où ſe raſſemble l'eau de pluie, de roſée qui peut ſervir à déſaltérer les voyageurs. Les abeilles recherchent les fleurs. La république récolte aſſez de cardières pour ſes manufactures, & pour en exporter. Il ne faut pas confondre cette eſpèce avec le chardon des champs, dont les calices n'ont point de crochets.

18. *NERPRUN*, *bourg-épine*, petit arbre épineux des bois, propre à faire des haies; ſon écorce, ſes baies non mûres donnent une couleur jaune; à leur maturité elles donnent le *vert de veſſie*. Ces couleurs ſont employées par les teinturiers, les peintres; le ſuc qu'on en extrait, eſt d'uſage en médecine.

19. *TAGETTE :* deux eſpèces automnales annuelles, *tagette*, originaire du Mexique : deux eſpèces automnales annuelles; l'une connue ſous le nom d'*œillet-d'Inde*, a une variété petite, ſimple, panachée; la ſeconde, *roſe-d'Inde*, à fleur ſimple ou double, odeur forte : il y a auſſi une variété moins grande, plus hâtive. La tagette eſt cultivée dans les jardins.

20. *HOTTE*, uſtenſile d'oſier, commode pour les tranſports, d'uſage dans la plus grande partie des départemens; elle varie dans ſes formes, eſt pleine ou à claire-voie, à dos

prolongé ou ſans prolongement. Le centre de gravité du poids doit être à la hauteur des épaules : trop au deſſus, on perd l'équilibre ; trop au deſſous, on perd de ſa force. Le dos de la hotte doit prendre les formes du corps, afin que le poids ſoit plus également réparti. 20.

ÉGLANTIER, *roſe-de-chien*, arbuſte épineux des bois, des haies ; fleurs odorantes ; fruit rouge, acidule, ſe mange frais, confit : on doit ſe garantir des poils qu'il renferme : il eſt connu ſous les noms de *kinorhodon*, *gratecu*. La piqûre d'un inſecte fait naître ſur ſes branches une excroiſſance en forme de mouſſe, appellée *beligoire*, ſur laquelle le charlataniſme abuſe de la crédulité, en lui attribuant des effets extraordinaires. Des pouſſes gourmandes, longues, droites, ſortent de l'églantier ; dérachées avec des racines, elles ſervent à greffer en tige les roſes des jardins, & autres variétés à fleurs doubles. 21.

NOISETTE, fruit à amande du noiſetier ſauvage ou cultivé. La noiſette eſt douce, agréable ; ſes variétés ſont la noiſette franche, dont l'amande eſt à pellicules blanches ou rouges ; l'huile que l'on en extrait, ſe rancit peu, eſt bonne à manger. 22.

HOUBLON, plante vivace, traçante des lieux ſauvages, dont les fleurs mâles & femelles ſont ſéparées ſur différens pieds. On le cultive en grand ; il exige une terre bonne, profonde ; l'épuiſe beaucoup. Sa graine ſe sème 23.

23. plus avantageusement à l'époque de sa maturité ; il s'élève très-haut, demande à être echalassé, dure dix à douze ans. On mange ses jeunes pousses comme les asperges. Les enveloppes de la graine récoltée avec soin, sont employées dans la bière, lui donnent de l'amertume, contribuent à sa conservation. On le multiplie aussi de drageons. On distingue quelques légères variétés blanches, rougeâtres.

24. SORGHO, *grand millet d'Inde*, plante annuelle, racines nombreuses ; graines rouges, noirâtres, disposées en pannicule. On le cultive en grand ; il veut une terre bonne, bien ameublie ; gèle facilement ; demande, pour mûrir, une chaleur soutenue. La graine, la farine du sorgho nourrissent les bestiaux, la volaille ; les hommes peuvent en manger. Les feuilles servent de fourrage ; les pannicules dépouillées de leurs graines, font des balais. Le maïs est préférable au sorgho.

25. ÉCREVISSE d'eau douce, dont deux variétés, l'une à pattes vertes, l'autre à pattes rouges ; celle-ci est préférée ; elle habite plus communément les ruisseaux, les bras de rivière ; se loge le long de leurs bords, sous les racines des arbres, des arbrisseaux, surtout entre les pierres ; s'élève artificiellement dans des bassins garnis de retraites qui communiquent à une eau courante ; est plusieurs années à prendre son accroissement ; elle est vorace, se jette sur les substances animales qu'on lui présente ; c'est l'appât le plus assuré pour

pour la prendre. Son teſt ou cuiraſſe, l'enveloppe de ſes pattes, de ſa queue, tombent chaque année à la ponte; il ſuccède une enveloppe molle, qui durcit en peu de temps. L'écreviſſe ſe mange cuite; elle ne vaut rien dans la mue. 25.

BIGARADE, *orange* plus ou moins acide que l'orange douce & plus cultivée dans le nord de la France, à cauſe de la facilité de ſa culture & de l'abondance de ſes fleurs: ſon fruit, en mûriſſant, devient d'un vert jaunâtre, ſert d'aſſaiſonnement aux viandes. Les variétés principales ſont la bigarade violette, la pomme d'adam, la bigarade cornue, la petite bigarade chinoiſe. 26.

VERGE D'OR (commune), plante vivace, fleurs jaunes, abondantes en miel; elles paroiſſent tard, ſont d'uſage en médecine. 27.

MAÏS, vulgairement *blé de Turquie*, *blé d'Eſpagne*, *blé d'Inde*, *gros millet*, *milloc*; plante annuelle, originaire d'Amérique, naturaliſée dans toutes les parties tempérées de l'Europe. Tige groſſe, haute de quatre à huit pieds, feuilles larges, racines chevelues, fleurs mâles en long bouquet, terminant la tige, ſéparées ſur le même pied des fleurs femelles diſpoſées le long de la tige. Epi long, grain de la groſſeur d'un pois, blanc, jaune, rouge, violet, bigarré, ſelon les variétés; les deux premières ſont préférables. 28.

On en cultive deux eſpèces; l'une hâtive,

28. peu féconde ; l'autre plus répandue. Le maïs ſe plante comme les haricots, ou ſe sème derrière la charrue, aſſez eſpacé pour être ſarclé, butté. Il eſt ſenſible au froid ; ſes ſemailles ſurpriſes par la gelée blanche, doivent être recommencées ; ſon abondance, ſa maturité dépendent de l'humidité, de la chaleur.

Chaque pied porte un épi dans les terres médiocres, deux, trois dans les bonnes, & juſqu'à ſix en Amérique. L'épi donne environ cinq cents grains. En Amérique on fait aiſément trois récoltes par an ſur le même ſol ; dans le ſud de la France, on pourroit en obtenir deux. Après le buttage, on plante dans les intervalles des pois, haricots, féveroles, citrouilles.

Le maïs eſt ſujet à une excroiſſance qui ſe convertit en une pouſſière noire, non contagieuſe ; on doit l'extirper dès qu'elle paroît. L'eau des pluies ſe raſſemble quelquefois dans le fourreau de l'épi, & peut l'altérer ; on la fait couler par une inciſion ou une déchirure dans le bas.

Dès que le grain eſt formé, on le perfectionne en découvrant l'épi ; la maturité en eſt plus complète.

Les épis encore tendres & en lait, ſe mangent rôtis ou pilés & réduits en pâte qu'on fait cuire. Cette préparation nourriſſante ſe conſerve & peut ſe tranſporter dans des feuilles fraîches. Les épis placés dans les aiſſelles des feuilles ne mûriſſent pas ; on les confit au vinaigre. Les épis mûrs ſe conſervent en paquets ſous le toit des maiſons

pour les ſemailles; au four ou à l'air, on les égraine pour l'uſage. Le grain ſe conſerve entier ou concaſſé, moins bien en farine qui peut s'aigrir, ce qu'on prévient en la paſſant légèrement ſur des plaques chaudes de fer. 28.

On fait avec le maïs des potages, bouillies, appellés *gaudes*, *polenta*, *miliaſſe*, *cruchades*, des galettes qu'on fait frire par tranches, & du pain en le mêlant avec du froment; ſeul, il donne un pain ſec, lourd, échauffant. Le maïs contient une eſpèce de gomme, du ſucre, de l'amidon. On en fait une boiſſon fermentée. Il engraiſſe les porcs, la volaille, remplace l'avoine pour les chevaux. Les rejetons qui pouſſent au deſſus du nœud de l'épi, ſont donnés au gros bétail; les feuilles font de bonnes paillaſſes; l'épi dépouillé du grain, les tiges & les racines, donnent un feu clair, vif, une cendre riche en potaſſe.

MARRON, fruit d'une eſpèce de châtaigner, recherché par ſa ſaveur & ſa délicateſſe; différentes variétés paroiſſent devoir leur qualité à la greffe & aux terrains dans leſquels les arbres croiſſent. Les marrons de Lyon, ou plus exactement des départemens voiſins, & ceux du Luc ſont le plus généralement eſtimés. On les diſtingue des châtaignes par leur forme plus arrondie, par leur groſſeur, la fineſſe de leur chair & leur goût ſucré. On les mange rôtis, bouillis. 29.

PANIER, uſtenſile d'oſier blanc, d'oſier 30.

30. noir, de coudrier, viorne, troêne, ſaule ou d'autres bois lians, à anſe ou à poignée, très-varié dans ſes formes, ſes dimenſions & ſes uſages.

Fin de l'Annuaire.

*TABLE des Pesanteurs spécifiques de plusieurs Substances fluides, liquides ou solides, végétales, animales ou minérales, salines ou métalliques, dont il est parlé dans l'*Annuaire*, ou qui peuvent y avoir quelque rapport.*

NOMS des SUBSTANCES.	POIDS d'un PIED CUBE.
Fluides.	
Gas inflammable	64 grains.
Air commun	11 gros.
Air très-pur ou vital	12 gros.
Liquides.	
Esprit-de-vin	58 livres.
Essence de térébenthine	61.
Eau-de-vie	64.
Huile de noisette	64.
— de navette	64.
— de farine	64.
— d'olive	64.
— d'œillet *ou* de pavot	65.
— de chenevis	65.
— de noix	65.
— de lin	66.
Térébenthine	69.
Vin	69.
EAU DE PLUIE	70.
Cidre	71.
Eau de mer	72.

NOMS des SUBSTANCES.	POIDS d'un PIED CUBE.
Lait de vache	72 livres.
Bière	72.
Vinaigre	72.
Acide muriatique	84.
Acide nitrique	89.
Acide ſulfurique	129.

BOIS.

NOMS DES BOIS.	POIDS D'UN PIED CUBE.		RETRAITE par le deſſéchement.
	VERT.	SEC.	
	liv.	liv.	
Écorce de liège	»	17.	
Peuplier d'Italie	64.	25.	un 24.e
Saule commun	68.	27.	un 16.e
Peuplier noir	69.	29.	un 6.e
Cèdre du Liban	43.	29.	
Marronnier d'Inde	58.	31.	un 24.e
Sapin	47.	32.	
Aulne, Verne	61.	36.	un 12.e
Tremble	53.	38.	un 6.e
Peuplier blanc	58.	38.	un 4.e
Ypréau	54.	39.	un 4.e
Lierre	»	40.	
Châtaigner	69.	41.	

NOMS DES BOIS.	POIDS D'UN PIED CUBE. VERT.	SEC.	RETRAITE par le deſſéchement.
	liv.	liv.	
Chêne	80.	41.	un 16.e
Genevrier	»	*ibid.*	
Marſeau	70.	*ibid.*	un 12.e
Mûrier noir	»	42.	
Sureau	»	*ibid.*	
Érable plane	»	43.	un 24.e
Mûrier blanc	»	44.	un 10.e
Noyer	60.	*ibid.*	un 24.e
Cyprès	»	45.	
Houx	»	47.	
Tilleul	52.	48.	un 6.e
Bouleau	»	*ibid.*	
Noiſetier	»	49.	
Cognaſſier	»	*ibid.*	
Abricotier	»	50.	
Citronnier	»	51.	
Orme	83.	*ibid.*	un 16.e
Frêne	63.	*ibid.*	un 12.e
Épine noire *ou* Prunelier . . .	»	52.	
Platane de Virginie	»	*ibid.*	
Sycomore	»	*ibid.*	un 12.e
Charme	61.	*ibid.*	un 4.e
Alizier	*ibid.*	*ibid.*	
Melèze	»	53.	
Citiſe des Alpes	»	*ibid.*	
Érable ſucre	»	*ibid.*	
Pêcher	»	52.	
Poirier ſauvage	79.	53.	un 12.e
Jaſmin	»	54.	
Nerprun	»	*ibid.*	

NOMS DES BOIS.	POIDS D'UN PIED CUBE.		RETRAITE par le desséchement.
	VERT.	SEC.	
	liv.	liv.	
Racine de garence	»	54.	
Hêtre, Fayard	63.	55.	un 4.e
Merisier	62.	*ibid.*	un 16.e
Prunier	»	*ibid.*	
Néflier	»	56.	
Pommier	»	*ibid.*	
Faux Acacia	59.	*ibid.*	un 6.e
Épine blanche *ou* Aubépine .	69.	57.	un 8.e
Laurier	»	58.	
Oranger	»	*ibid.*	
If	81.	61.	un 48.e
Mahaleb, ou bois de Sainte-Lucie	»	62.	
Buis	80.	69.	
Olivier	»	69.	
Chêne vert	85.	70.	
Cornouiller	»	*ibid.*	
Lilas	»	71.	
Cormier	»	72.	
Vigne	»	93.	
Grenadier	»	95.	

NOMS des SUBSTANCES.	POIDS d'un PIED CUBE.
Substances solides, combustibles.	liv.
Cire jaune	68.
Ambre jaune, Succin	76.
Bitume	77.
Jayet	88.
Charbon de terre	93.
Soufre	142.
Diamant	246.
Substances solides, salines.	
Potaſſe	102.
Sucre blanc	112.
Tartre cru	129.
Salpêtre, Nitrate de potaſſe	133.
Sulfate de fer, Vitriol *ou* Couperoſe verte	*ibid.*
Sel commun *ou* Muriate de ſoude	149.
Substances qui ont éprouvé l'action du feu.	
Lave	162.
Porcelaine	164.
Baſalte des volcans	170.
Verre de bouteille	191.

NOMS des SUBSTANCES.	POIDS d'un PIED CUBE.
	liv.
Laitier des fonderies	200.
Verre blanc	202.
SUBSTANCES MINÉRALES.	
Pierres.	
Pierre à chaux, à bâtir	116.
Pierre à plâtre, Gypſe	152.
Feldſpath rougeâtre	171.
Pierre meulière	174.
Caillou	182.
Feldſpath blanc	*ibid.*
Quartz en maſſe	185.
Granit rouge de la Côte-d'Or	*ibid.*
— des Pyrénées	187.
— des Voſges	190.
— du Morbihan	192.
Marbre	193.
Ardoiſe	200.
Mica noir	203.
Schorl noir	235.
Grenat	293.
SUBSTANCES métalliques.	
Molybdène	331.
Arſenic	403.
Antimoine	469.

NOMS des SUBSTANCES.	POIDS d'un PIED CUBE.
	liv.
Zinc	503.
Fer fondu	504.
Étain de Cornouailles	511.
— de Melac	512.
Étain fin fondu, non écroui	524.
— écroui	526.
Fer forgé	545.
Cuivre rouge non forgé	*ibid.*
Cobalt	547.
Acier trempé	*ibid.*
Acier non trempé	548.
Étain commun, fondu	554.
Cuivre rouge fondu, non forgé	588.
Cuivre jaune, fondu, paſſé à la filière	598.
Cuivre rouge, fondu, paſſé à la filière	621.
Biſmuth	688.
Argent fondu, non forgé	733.
— forgé	736.
Plomb fondu	795.
Mercure coulant	950.
Or fin, fondu, non forgé	1348.
— forgé	1355.
Platine fondue	1365.
— forgée	1424.
— paſſée à la filière	1473.

TABLEAU COMPARATIF

de la force & de l'élasticité de quelques Bois.

NOMS des Bois taillés en parallélipipède de mêmes dimensions.	ANGLE de flexion avant de rompre.		POIDS sous lequel a rompu le parallélipipede.	
	deg.	min.	liv.	onc.
Peuplier d'Italie	11.	"	68.	"
Peuplier à feuilles blanches.	16.	"	116.	8.
Sycomore	8.	40.	127.	8.
Pin sylvestre	9.	"	127.	8.
Tremble	10.	30.	132.	"
Aulne	9.	"	135.	8.
Ypréau	16.	30.	147.	8.
Hêtre	10.	30.	162.	8.
Chêne	12.	"	185.	8.
Frêne	21.	30.	189.	8.
Bouleau	18.	"	190.	8.

EXPLICATION
DE QUELQUES MOTS
DE L'ANNUAIRE.

A

Acide, ſubſtance à l'état ſolide; mais plus ſouvent liquide ou fluide, ſaveur *aigre* plus ou moins forte, qui change en rouge la couleur bleue du tourneſol, du ſirop de violette; s'unit avec *efferveſcence* à la pierre à chaux, au marbre, à la *ſoude*, la *potaſſe*, l'*ammoniaque*; forme avec eux différens ſels ſuivant ſa nature. Le jus de citron, le vinaigre ſont acides.

On retire du ſel marin, l'acide muriatique; du nitre, les acides nitreux & nitrique; du ſoufre, les acides ſulfureux & ſulfurique; du phoſphore, l'acide phoſphorique, &c.

Aérostat, ballon ſphérique ou ovoïde, fait de taffetas tiſſu avec une ſoie préparée à la vapeur de l'eau, ſans apprêt ni teinture, enduit d'un vernis de caoutchou, appellé improprement *gomme élaſtique*, rempli d'un fluide inflammable, beaucoup plus léger que l'air, accompagné d'une nacelle qu'il enlève dans l'atmoſphère avec le poids dont on le charge. Création de la liberté, il ſert à la défendre, en facilitant les obſervations & reconnoiſſances militaires.

Aisselle des feuilles, angle qu'elles font avec ſes branches: mais elle ſe dit auſſi de l'angle des branches entr'elles ou avec la tige.

Ammoniaque, *alkali volatil*, d'une odeur pénétrante; verdiſſant le ſirop de violette, s'uniſſant avec les acides. Il forme, avec l'acide muriatique, le muriate d'ammoniaque ou

ſel ammoniac du commerce, qu'on tire d'Égypte, & qu'on fabrique aujourd'hui en France ; il ſert dans les arts ; on retire l'ammoniaque des ſubſtances animales brûlées.

ANNUELLE, ſe dit des plantes herbacées qui germent, croiſſent, fleuriſſent, fructifient & périſſent dans la même année.

ANTHÈRE, organe mâle des *fleurs*, bourſe ou *ſcrotum* ſoutenu ou non par un filet. Il s'ouvre avec exploſion à ſa maturité, lance ſur le *piſtil* une *pouſſière* ſervant à la fécondation des embrions de l'*ovaire.* (*Voyez* FLEUR, POUSSIÈRE, PISTIL, OVAIRE.)

ARBRE, plante ligneuſe conſtituée de racines pivotantes ou traçantes, groſſes, ramifiées, déliées ou *en chevelu ;* d'un tronc unique & nu, ſurmonté d'une tête arrondie ou pyramidale, étalée ou plate, formée de maîtreſſes branches, branches à *bois*, à *fruits*, *chiffonnes*, *gourmandes*, *veules*, *aoûtées*, *faux-bois*, & de *feuilles.*

On diſtingue les arbres en petits, moyens & grands, ſuivant leur élévation, qui va de dix-huit à cent trente pieds.

ARBRISSEAU, plante ligneuſe qui ſe diviſe depuis ſa racine en pluſieurs tiges ordinairement rameuſes dès le bas; s'élève à la hauteur de ſix à dix-huit pieds; pouſſe, ainſi que l'arbre, en automne, dans l'aiſſelle des feuilles, des boutons qui ſe développent au printemps. Le noiſetier, l'églantier, l'oſier, la viorne, le troêne, ſont des arbriſſeaux.

ARBUSTE, *ſous-arbriſſeau*, plante ligneuſe en buiſſon, s'élevant depuis ſix pouces juſqu'à la hauteur de l'homme, comme le thim, le groſeiller, la bruyère, le romarin. L'arbuſte ne pouſſe pas en automne, comme l'arbriſſeau, des boutons aux aiſſelles des feuilles.

ARÉOMÈTRE, *pèſe-liqueur*, inſtrument en verre, en bois ou autre matière; aſſez léger pour flotter ſur les liquides; il y plonge plus ou moins, ſuivant leur peſanteur ſpécifique dont il ſert à déterminer le rapport.

ASTRINGENT. L'écorce de certains arbres eſt aſtringente,

c'eſt-à-dire, qu'elle reſſerre les pores du cuir, le rend compact, ferme, ſolide. (*Voyez* TAN.)

B

BAIES, fruits compoſés de graines ou pepins renfermés dans une pulpe ſucculente, comme le raiſin, la groſeille, la mûre.

BALLE, eſpèce d'écaille ſervant d'enveloppe au grain en épi des plantes graminées, des *céréales*. (*Voyez* CALICE.)

BAROMÈTRE, inſtrument deſtiné à meſurer la preſſion de l'atmoſphère, la hauteur des montagnes, l'aſcenſion des aéroſtats. Le meilleur baromètre eſt compoſé d'un tube de verre d'environ trente-ſix pouces, recourbé en deux branches parallèles, égales en groſſeur, inégales en longueur; la plus courte ouverte, la plus longue fermée à ſon extrêmité. On remplit peu à peu le tube de mercure: on le fixe ſur une planche qu'on poſe bien d'aplomb, la courbure du tube en bas. L'atmoſphère preſſant ſur le mercure de la branche ouverte, le pouſſe dans la longue branche fermée, l'y ſoutient, ſur le bord de la mer, à une hauteur de vingt-huit pouces environ au deſſus de la colonne de la petite branche. Cette hauteur diminue à meſure qu'on s'élève ſur une montagne, ſur un aéroſtat. La planche eſt diviſée en pouces & lignes. Il y a des moyens de rendre le baromètre portatif, afin de s'en ſervir dans les voyages.

BISANNUELLE, ſe dit des plantes qui germent, pouſſent leurs feuilles radicales la première année; pouſſent leurs tiges, fleuriſſent, fructifient & périſſent la ſeconde année.

BOUTURE, branche détachée d'une plante ligneuſe qu'on pique en terre & qui reprend. Le figuier, le cognaſſier, le groſeiller, le ſaule, le ſureau, le buis, reprennent de bouture.

BULBE, *oignon* compoſé d'écailles, peaux ou tuniques emboîtées les unes dans les autres. Les bulbes pouſſent aux racines comme dans la *jacinthe*, aux aiſſelles des feuilles comme dans

le lys bulbifère, ou au ſommet de la tige comme dans l'ail. Elles ſervent à la reproduction de la plante.

C

CALICE, écailles ou folioles ſervant d'enveloppe ou de ſoutien aux autres parties de la fleur. La balle du froment, du ſeigle, les piquans ou crochets des chardons, des cardières, ſont des calices. Il y a des fleurs ſans calice, comme la tulipe.

CAPSULE, fruit compoſé d'une coque sèche, peu épaiſſe, qui s'ouvre naturellement à la maturité, & laiſſe échapper les graines qu'elle contient.

CAUSTIQUE, corroſif, brûlant, cautériſant. La ſoude, la potaſſe dépouillées du gaz carbonique auquel elles ſont unies, ſoit par l'action du feu, ſoit par leur mélange avec la chaux vive, deviennent *cauſtiques*. Elles peuvent alors s'unir aux acides, ſans effervescence. (*Voyez* ACIDE.)

CAYEUX, *œilleton* pour les plantes *herbacées*, eſt analogue au *drageon* pour les plantes ligneuſes. (*Voyez* DRAGEON.)

CÉRÉALES, ſe dit des plantes graminées, comme le froment, le ſeigle, l'orge, l'avoine, qu'on cultive en grand pour les beſoins de l'homme, des animaux.

CHATON, aſſemblage de petites fleurs ſans calice ni corolle, garnies d'écailles, diſpoſées autour d'un même filet qui prend la figure d'une queue de chat. Les fleurs d'un même chaton ſont ordinairement d'un ſeul ſexe. Les fleurs du châtaigner ſont en chaton.

COROLLE, partie de la fleur la plus remarquable par ſa grandeur, ſa poſition, l'élégance, la variété de ſes formes, de ſes couleurs, ſouvent par ſon parfum. Elle eſt d'une ſeule pièce comme dans la fleur du liſeron, ou de pluſieurs pièces nommées *pétales*, vulgairement *feuilles*, comme dans la roſe. Soutenue par le calice, elle ſoutient, enveloppe,

abrite

abrite les étamines & le piſtil ; c'eſt le rideau du lit nuptial. Elle porte quelquefois à ſon extrémité inférieure un *nectaire*, réſervoir du miel que les abeilles recueillent.

COUCHES, amas de ſubſtances ſuſceptibles de fermenter, s'échauffer ou d'acquérir, conſerver pendant quelque temps, de la chaleur, comme le fumier, la balle de bled, le tan, les feuilles, le marc de raiſin, celui d'olive ou le grignon, &c. Ces couches faites ſur un ſol ſec, abrité, ſervent à faire lever de bonne heure des graines, à obtenir des fruits dans une ſaiſon où par-tout ailleurs la nature eſt engourdie, à cultiver des plantes étrangères, en obtenir des ſemences, en préparer l'aclimatement.

CRUCIFÈRE, ſe dit d'une plante dont la fleur eſt compoſée de quatre pétales & de ſix étamines, quatre grandes & deux petites.

CUCURBITACÉES. Les courges, concombres, melons, citrouilles, potirons, forment la famille des plantes cucurbitacées dont les tiges ſont traînantes, à vrille ; les fleurs mâles ſéparées des femelles. La corolle toujours d'une ſeule pièce, eſt placée au-deſſus de l'ovaire. Le fruit eſt pulpeux & porte ſa ſemence dans une ſeule loge.

D

DISTILLATION, opération par laquelle, à l'aide de la chaleur, on réduit en vapeurs, dans des vaiſſeaux clos, les ſubſtances qui en ſont ſuſceptibles. Ces vapeurs refroidies ſe condenſent, paſſent à l'état liquide, ou prennent la conſiſtance d'une gelée ou du beurre, ſuivant leur nature. C'eſt par la diſtillation qu'on retire l'eau-de-vie du vin, de la lie, du marc ; qu'on fait l'eſprit-de-vin avec de l'eau-de-vie ; l'alkool, l'éther avec de l'eſprit-de-vin ; qu'on retire les huiles eſſentielles des plantes.

DOUBLE, *pleine*, ſe dit d'une fleur dans laquelle les étamines, par une abondance de nourriture, ſe convertiſſent en pétales & étouffent les piſtils.

DRAGEON, branche repouſſant des racines de quelques

plantes ligneuſes & qu'on détache pour la tranſplanter. C'eſt une ſorte de ma cotte naturelle.

Ductile, qui ſe façonne, s'étend, ſe file par la preſſion, le tirage, comme l'argent, le cuivre, le fer, &c.

E

Écrouir, reſſerrer, comprimer un métal, le rendre plus compact par le martellage, le tirage à la filière.

Effervescence, bouillonnement, dégagement de bulles plus ou moins tumultueux, qui s'opère avec ou ſans chaleur, lorſqu'on verſe un acide ſur une terre calcaire, du marbre, un alkali.

Émoudre un canon de fuſil, c'eſt le paſſer, après avoir été forgé, ſur une meule de grès, pour l'uſer, l'arrondir, l'unir extérieurement en le réduiſant dans toute ſa longueur aux différentes épaiſſeurs qu'il doit avoir. Ce travail ſe fait auſſi pour dégroſſir les armes blanches.

Émulsion, préparation d'amandes ou de ſemences dépouillées de leur coque, de leur peau, réduite en pâte qu'on délaie dans l'eau. L'émulſion eſt un mucilage uni à une huile qu'il rend miſcible à l'eau. L'orgeat eſt une émulſion.

Espèce. Plus de cinquante mille individus de plantes ſont connus. Pour en faciliter l'étude, on les diviſe en claſſes, ordres ou familles; on ſous-diviſe en genres, les genres en eſpèces, les eſpèces en variétés.

On reconnoît une eſpèce en ce que la graine reproduit la même plante ſans dégénération. On ne peut conſerver une variété par la graine; mais on la conſerve par la bouture, la marcotte, le drageon & la greffe.

Étamines, organes mâles de la fleur, dont la partie principale eſt l'anthère ſoutenu ou non par un filet. (*Voy.* Anthère.)

F

Fécondation. Lorſque toutes les parties de la fleur ſont mûres, le filet de l'étamine ſe courbe ſur le piſtil; l'anthère s'ouvre; la pouſſière qu'il contient ſe répand, s'attache à l'orifice humecté du ſtigmate; les globules de pouſſière éclatent: il en jaillit un fluide qui pénètre juſqu'à l'ovaire, en féconde les embrions. Après cette opération, le calice, la corolle, les étamines, le ſtigmate ſe deſsèchent, tombent; l'ovaire ſurvit, prend de l'accroiſſement, devient le fruit de la plante dans lequel la graine mûrit & devient propre à la reproduction.

Fécule, ſubſtance farineuſe contenue dans quelques racines, tubercules ou ſemences, qu'on en ſépare en diviſant à la rape, au pilon, & broyant enſuite dans l'eau froide. La fécule ſe détache, ſe précipite; on la fait ſécher; on la conſerve dans un lieu ſec.

Fermentation, mouvement intérieur qui s'excite naturellement dans le *moût* des fruits mûrs, ſucculens, écraſés, raſſemblés dans un vaſe, comme raiſins, ceriſes, mûres, pommes, poires, ſorbes, &c. ou dans les farines de grains germés, ſéchés, moulus, délayés, braſſés, comme ſeigle, orge, &c. Il s'y excite de la chaleur; la maſſe gonfle, bouillonne; il s'en dégage un fluide pénétrant, inviſible, acidule, qui ſuffoque les animaux, éteint les corps allumés qu'on y plonge, s'unit à l'eau, la rend piquante, rougit le tourneſol, s'unit aux alkalis: c'eſt le gaz acide carbonique qui ſe trouve auſſi dans les pierres à chaux, les marbres. Le moût ſe colore, devient piquant, parfumé, ſpiritueux; il en réſulte le vin, le cidre, la bierre, &c. Si la fermentation eſt continuée, elle conduit à l'aigre; fait du vinaigre.

C'eſt par la fermentation, que les farines réduites en pâte, lèvent, s'échauffent, prennent de la ſaveur, donnent un pain léger, agréable; que les pyrites, les tourbes, les houilles mouillées s'échauffent & quelquefois s'enflamment; que le fumier, les feuilles, le foin, la paille, les écorces d'arbres, s'échauffent, lorſqu'ils ſont humides, deviennent propres à l'incubation des œufs, à faire des couches de jardin.

Feuille, organe néceſſaire à la plante pour abſorber

l'humidité & tranfpirer. Si un arbre chargé de fruits perd fes feuilles, fes fruits fe defsèchent.

On donne vulgairement le nom de feuilles à des parties de la fleur dont le nom propre eft *pétales*. (*Voyez* ce mot.)

Filasse, fubftance propre à faire du fil, des cordes, & qui fe trouve dans l'écorce de plufieurs plantes, comme chanvre, lin, tilleul, mûrier, apocyn, &c.

Fleur, organe de la génération ou de la fructification dans les plantes. La fleur complète eft compofée de *calice*, *corolle*, *étamines* & *piftil* (*Voyez* ces mots); elle eft incomplète, fi une de ces parties manque. La fleur eft mâle, lorfqu'elle a des étamines & manque de piftil; elle eft femelle, lorfqu'elle a un piftil & manque d'étamines; elle eft hermaphrodite, lorfqu'elle a l'un & l'autre. La fleur mâle ne fructifie pas, mais elle rend la femelle féconde. La fleur femelle eft ftérile, fi elle n'a pas dans fon voifinage une fleur mâle (*Voyez* Fécondation). La fleur eft régulière ou irrégulière, fuivant le rapport de grandeur, la difpofition de fes *pétales* (*Voyez* ce mot); elle eft fimple ou compofée, femi-double, double ou pleine. Ces dernières, les plus riches en parure, font des monftres en végétation, & ne fructifient pas (*Voyez* double).

Fluide, fe dit de tout ce qui, comme l'air, eft fans adhérence dans fes parties, compreffible, élaftique, expanfif, s'échappe à travers l'eau, les liquides en forme de bulles. On contient un liquide en le foutenant par les côtés & le fond; on ne peut contenir un fluide qu'en le foutenant encore par le deffus, afin qu'il foit appuyé dans tous les fens. C'eft ce que les phyficiens appellent auffi *gaz*. L'eau, fuivant que le calorique ou le principe de la chaleur lui manque ou y abonde, eft à l'état *folide* (glace), à l'état *liquide* (eau proprement dite), ou à l'état *fluide* (vapeur). Tel eft le fens dans lequel les mots *fluide*, *liquide* font pris dans l'*Annuaire* : il feroit peut-être mieux d'appliquer le mot *fluide* à toute fubftance fans adhérence dans fes parties, & fufceptible de fluer, comme l'eau, l'air; d'appliquer le mot *liquide* à tout ce qui coule fans être fenfiblement compreffible, comme l'eau; & le mot *gaz* aux fluides compreffibles & élaftiques, comme l'air.

G

Gaz. (*Voyez* Fluide.)

Gomme, ſubſtance tranſparente, blanche, jaunâtre ou rougeâtre, plus ou moins molle, qui peut ſe diſſoudre dans l'eau, & non dans l'eſprit-de-vin. Les pruniers, ceriſiers, abricotiers, amandiers, donnent une gomme qu'on pourroit employer davantage dans les arts. On donne mal-à-propos ce nom à quelques *réſines.* (*Voyez* ce mot.)

Gousse, *légume*, *coſſe*, capſule compoſée de deux valves qui renferment des graines, comme dans le pois, la lentille, &c.

Greffe, opération par laquelle un œil, un bourgeon, une petite branche pris ſur un abre, ſont implantés frais dans l'écorce d'un autre arbre, dans une ſaiſon convenable pour avoir de meilleurs fruits. La greffe eſt par approche, en fente, en flûte, en couronne ou en écuſſon.

H

Herbacée. Une plante eſt herbacée lorſqu'elle a la taille, la conſiſtance d'une herbe, par oppoſition aux plantes ligneuſes, dont la conſiſtance, la texture approchent de celle du bois.

Huile essentielle, ſubſtance liquide, volatile, odorante, inflammable, qui ſe diſſout dans l'eſprit-de-vin, l'eau-de-vie, entre dans les parfums. L'*huile graſſe* n'eſt ſoluble ni dans l'eſprit-de-vin, ni dans l'eau; ſert à la lampe, dans les alimens, dans les arts; entre dans la fabrication du ſavon.

Hygromètre, inſtrument deſtiné à meſurer l'humidité ou la ſèchereſſe de l'air.

L

Labiée, ſe dit d'une plante dont la fleur a ſa corolle d'une ſeule pièce, diviſée en deux lèvres inégales, ſituées l'une au deſſus de l'autre, renfermant quatre étamines, deux longues,

deux courtes. Le fruit eſt formé de quatre graines nues, ſituées au fond du calice. La lavande, la meliſſe, le thym, le ſerpolet ont leurs fleurs labiées.

LÉGUMINEUSE, ſe dit d'une plante dont la graine eſt dans un *légume* ou gouſſe, comme le pois, la féve, le haricot.

LIBER, *livret*, partie intérieure de l'écorce qui ſe convertit tous les ans en aubier; il s'en reproduit un nouveau.

LIGNEUSE : telle eſt la plante dont la tige, les branches ont la contexture, la ſolidité du bois.

M

MALLÉABLE, qui peut s'étendre ſous le marteau, comme le fer, le cuivre, l'argent.

MARCOTTE, *provin*, *ſurgeon*, branche qu'on couche en terre; elle prend racine; on la détache enſuite de la plante-mère pour la tranſplanter.

O

ŒILLETON. (*Voyez* CAYEUX.)

OMBELLE. Les fleurs en *ombelle* ſont toujours poſées au deſſus de l'ovaire, & ſupportées par des péduncules qui partent d'un même point comme les rayons d'un paraſol. Elles ont cinq pétales, deux ſtyles courts; à la maturité la fleur tombe, l'ovaire ſe partage par le bas en deux graines nues, égales, tenant quelque temps par un filet. La carotte, le cerfeuil, le panais ont leurs fleurs en ombelle.

OVAIRE, partie eſſentielle du *piſtil*, contenant les germes ou embrions des graines qui ſont ſenſibles même avant la fécondation.

OXIDE, terre ou chaux métallique. Les métaux ſoumis à l'action du feu & de l'air pur, fondent, perdent leur éclat, paſſent à l'état terreux, augmentent de poids; c'eſt dans cet état qu'ils ſe nomment *oxides*.

P

Pannicules, diſpoſition des graines de quelques plantes ſur des filets déliés, ramifiés, lâches, nombreux & diſpoſés en pyramide.

Papilionacée : telles ſont les fleurs des plantes légumineuſes qu'on appelle auſſi *irrégulières.*

Péduncule, filet par lequel une fleur, un fruit tient à la plante; vulgairement, *la queue.*

Pétale, pièce de la corolle. (*Voyez* ce mot.)

Pétiole, filet par lequel la feuille tient à la plante.

Pistil, organe femelle des fleurs. Il en occupe toujours le centre, ſoit au dedans, ſoit en deſſous. Il eſt compoſé d'un *ovaire*, d'un ſtigmate, & ſouvent d'un ſtyle ou tube joignant l'un à l'autre. (*Voyez* Ovaire, Stigmate.)

Pivotante, ſe dit des racines de quelques plantes qui plongent verticalement dans la terre.

Potasse, *ſalin, alkali végétal*, ſubſtance ſaline qui attire l'humidité de l'air, s'y réduit en liqueur, verdit le ſirop de violette, s'unit aux acides, eſt une des baſes du ſalpêtre, eſt employée dans ſa fabrication. On la retire, par le moyen de l'eau, des cendres de végétaux. La cendre gravelée eſt une potaſſe. (*Voyez* Raisin.)

Poussière des étamines. (*Voyez* Anthère.) Elle eſt compoſée de globules qui, à la maturité, s'ouvrent avec exploſion, & répandent un fluide très-élaſtique, inflammable, ſubtil, expanſif : c'eſt le principe fécondant qui pénètre par le ſtigmate dans l'ovaire.

Prolifère, ſe dit particulièrement des fleurs du milieu deſquelles naiſſent d'autres fleurs.

Pyrite, cuivreuſe, ferrugineuſe ou arſenicale; ſubſtance

minérale, jaune, verdâtre ou chatoyante, ayant l'éclat du métal, criſtalliſée ou ayant une forme régulière, le plus ſouvent cubique. Une pointe de fer y fait une trace terreuſe. Elle eſt compoſée de ſoufre, de terres métalliques, de terre d'alun, &c.

Elle noircit à l'air, s'y décompoſe, y effleurit. Des pyrites entaſſées à l'air, mouillées, s'échauffent, quelquefois s'enflamment, donnent dans leur décompoſition, ſelon leur nature, du ſulfate de fer ou de cuivre, de l'alun, &c.

Diſpoſées avec du bois par couches alternatives, en grandes pyramides tronquées, on obtient, par un feu étouffé, du ſoufre qui ſe raſſemble au ſommet.

R

Rampante, ſe dit d'une plante dont les tiges filent ſur la terre & s'y attachent par des racines, comme le fraiſier.

Résine, ſubſtance ſolide, fuſible, odorante, inflammable, ſoluble dans l'eſprit-de-vin, non ſoluble dans l'eau. Elle diffère eſſentiellement de la *gomme* dont on lui donne mal-à-propos le nom. Pluſieurs plantes en fourniſſent.

S

Salin. (*Voyez* Potasse.)

Sarmenteuses : telles sont les tiges ligneuſes, grimpantes de la vigne. Un grand nombre de plantes ont leurs tiges ſarmenteuſes : c'eſt ce que, dans les deux indes, on nomme *lianes*, qui rendent ſouvent les forêts impénétrables.

Saur-craute, *chou aigre*. Le chou coupé très-menu ſur un rabot, eſt mis par couches avec du ſel & de l'eau dans un tonneau. Il fermente, s'aigrit; on retire l'eau. Cette préparation, qui ſert d'aſſaiſonnement aux viandes bouillies, ſe conſerve bien, ſupporte le tranſport.

Savon, combinaiſon de l'huile avec la *ſoude* ou la potaſſe rendues *cauſtiques* par la chaux vive. (*Voyez* Caustique.)

Soude, *alkali minéral*, ſubſtance ſaline, qui ne s'humecte

point à l'air comme la potasse; elle verdit le sirop de violette, s'unit aux acides; est une des bases du sel marin appellé en conséquence *muriate de soude ;* est préférable à la potasse pour la fabrication du savon. On trouve de la soude dans quelques grottes en France, sur les bords de quelques lacs salés en Asie; on l'obtient par la combustion de plusieurs plantes maritimes & par la décomposition du sel marin.

STIGMATE, partie essentielle du pistil des fleurs, placée au dessus de l'ovaire, immédiatement ou avec un tube intermédiaire. C'est une ouverture quelquefois bordée de poils, qui s'humecte au moment de la fécondation, pour que la poussière des anthères s'y attache. Le stigmate reçoit & transmet aux embrions de l'ovaire, le fluide fécondant qui jaillit des globules de poussière de l'anthère au moment de leur explosion.

T

TAN, écorce de différens arbres, pulvérisée pour le tannage des peaux. *Seguin* en a rendu le transport inutile & l'emploi plus simple, plus économique & plus sûr, en retirant de l'écorce, par le moyen de l'eau, deux principes essentiels, l'un propre à débourrer les peaux, l'autre à les tanner; ce dernier est la matière tannante ou le *tannin.* On peut faire le lavage de l'écorce, obtenir une dissolution plus ou moins forte dans les forêts, même dans celles qu'on ne peut exploiter.

TANNAGE DES PEAUX. Cette opération consiste, 1°. à les désaigner, les décharner; 2°. à leur ôter le poil, *débourrer*, ce qui se fait de quatre manières; à la chaux, à l'orge fermenté, au tan aigri, ou par l'entassement & l'échauffement des peaux; 3°. à les tanner, ce qui se fait en mettant les peaux débourrées dans des fosses avec du tan sec, par couches alternatives. Tout ce travail demande deux à trois ans.

Seguin est parvenu à tanner les peaux de veau dans deux jours, les plus fortes peaux de bœuf dans huit à dix jours. 1°. Il débourre dans une dissolution d'écorce privée de *tannin*, acidulée par un millième d'acide sulfurique; 2°. il tanne en suspendant les peaux débourrées dans une dissolution chargée de *tannin.* Ce principe pénètre, se combine avec la matière de la peau, la rend imputrescible, solide, en lui conservant sa souplesse quand il est nécessaire.

Thermomètre, inſtrument deſtiné à meſurer la température de l'air, de l'eau, &c. Il eſt composé d'un tube de verre terminé dans le bas par une boule, fermé dans le haut au feu de lampe, après y avoir introduit du mercure ou de l'eſprit-de-vin coloré en rouge. Pour le diviſer, on le plonge, 1°. dans de la glace fondante; on marque ſur le tube le point où s'arrête le filet de liqueur; 2°. dans la vapeur de l'eau bouillante, lorſque le baromètre eſt à vingt-huit pouces; on marque ce ſecond point. L'intervalle entre ces deux points eſt diviſé en quatre-vingts parties; on continue cette échelle au deſſous de la glace & au deſſus de l'eau bouillante.

La retraite de l'argile dans le feu a fourni l'idée d'un thermomètre pour meſurer les grands degrés de chaleur dans les fourneaux de verrerie, de porcelaine, &c.

Touroir, *ſéchoir*, lieu où les braſſeurs de bierre font ſécher l'orge après la germination. Le grain eſt étendu au deſſus d'un gril de fer; au deſſous eſt un poêle de fonte dont le feu eſt modéré. Les murs du touroir ſont de briques ou de planches; le toit, de tuiles crues. Le grain ſéché eſt dépoſé dans un lieu très-ſec; on le nomme dans cet état *drèche*.

Traçante, ſe dit d'une plante dont les racines s'étendent horizontalement entre deux terres, & pouſſent des *drageons* comme l'*orme*.

Tubercule, corps charnu qui ſe forme aux racines de quelques plantes, comme la pomme de terre, le topinambour, le macjon, & ſert à leur reproduction.

V

Variété. (*Voyez* Espèce.)

Vivace, qui vit pluſieurs années. On le dit particulièrement des plantes dont les racines ne périſſent pas tous les ans, mais dont les tiges périſſent & ſe renouvellent comme la *luzerne*, le *houblon*.

FIN.

TABLE ALPHABÉTIQUE.

A

D

E

N

Q

R

S

T

Fin de la Table alphabétique.

TABLE DES MATIÈRES.

Fin de la Table des matières.

A DIJON, chez FRANTIN, impr. du département.

